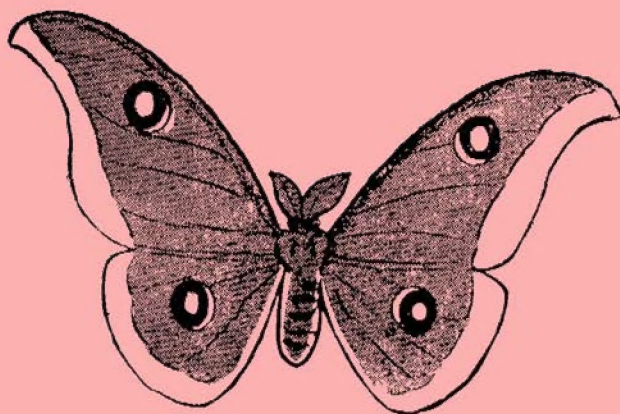


ଗୁଡ଼ୁଶିଳ୍ପ

ଚତୁର୍ଥ ଶ୍ରେଣୀ



ସମ୍ପୁରଣ ବାହାଦୁର ଉପାଧିପତି ପଟ୍ଟନାୟକ

ଗୃହ ଶିଳ୍ପ

ଚତୁର୍ଥ ଖଣ୍ଡ

ସମ୍ବିଧାନାମ୍ବର ଉପାଦାନରଣ ପଞ୍ଜନାୟକଙ୍କ

ପ୍ରଣୀତ



ପ୍ରଥମ ସଂସ୍କରଣ

ଓଡ଼ିଶା ଗବେଷଣାମଣ୍ଡଳ ଅଧୀନାବଳୀରେ

ଉତ୍କଳ ସାହିତ୍ୟ ସମାଜଦ୍ୱାରା

ପ୍ରକାଶିତ ।

୧୯୪୦

ଚତୁର୍ଥ ଅବସ୍ଥା

ସୂଚୀ

ବିଷୟ	ପୃଷ୍ଠା	ବିଷୟ	ପୃଷ୍ଠା
ପ୍ରଥମ ଶିଳ୍ପ	୧	କୋଷା ସିଂହାଭବା	୩୮
ଉଚ୍ଚ ଭଲ ଜାତୀୟ ପ୍ରଶଂସା	୧	ସୁତାଳିଆ	୩୯
ପ୍ରଥମ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରବାଣ୍ଟ ପ୍ରଶଂସା	୫	ଲୁଗାବୁଣା	୪୧
ଲେଖନୀ ପ୍ରଶଂସା କରବାଣ୍ଟ ପ୍ରଶଂସା	୬	ମାଲବାସୀ ରେସମ	୪୧
ଲେଖନୀ ଉତ୍ତରା ପ୍ରଶଂସା	୮	ସୁତା ଓ ଲୁଗା ରଙ୍ଗାଭବା	୪୭
ବିଭାଗ ନାମ	୮	ଗଛ ଛେଲିରୁ ରଙ୍ଗ	୪୯
ଉଚ୍ଚ ରଙ୍ଗାଭବା ପ୍ରଶଂସା	୧୧	ପ୍ରଥମ ରଙ୍ଗ କରବା ପ୍ରଶଂସା	୫୨
ରଙ୍ଗ	୧୧	ସିଂହ ବା ପାଉଁଶର (ବୁନା)	} ୫୩
ରଙ୍ଗର ଉପକରଣ ଓ ପରମାଣୁ	}	ପ୍ରସ୍ତୁତକରବା ପ୍ରଶଂସା	
ଏକ ରଙ୍ଗାଭବା ପ୍ରଶଂସା		ଅଳ୍ପ ରଙ୍ଗ—କଳା ନାଲି	୫୫
ରେସମ	୧୩	କୃତ୍ତି ପାଣି	୫୫
ଟପର	୧୬	ଅନ୍ୟପ୍ରକାରରେ ରଙ୍ଗାଭବା ପ୍ରଶଂସା	୫୭
ଏଣ୍ଟି	୨୫	କଳାରଙ୍ଗ	୫୭
ପୋକ ପାଳନ	୨୫	ପରୁଣି ପାଣି	୫୮
ପୋକଙ୍କ ଆକାର ବୁଦ୍ଧି	୨୯	ଅନ୍ୟପ୍ରକାରରେ ସୁତା ବା ଲୁଗାକୁ	} ୫୮
ପୋକଙ୍କ ରଙ୍ଗ	୩୦	କଳାରଙ୍ଗରେ ରଙ୍ଗାଭବା	
ପୋକଙ୍କ ଶାନ୍ତି	୩୦	ଚକେଲେଟ ରଙ୍ଗ	୫୯
ପୋକଙ୍କର ପାକଳ ହେବା କଥା	୩୧	ଖଇର ରଙ୍ଗ	୬୦
ପ୍ରଜାପତି	୩୫	ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ	୬୦
ଅଣ୍ଡା	୩୫	ନାଲିରଙ୍ଗ	୬୦
ଡକ୍ଟର ପୁଟିବା	୩୫	କମଳାଗୁଣ୍ଡି	୬୦
ଏଣ୍ଟିପୋକଙ୍କ ପରମାଣୁ	୩୬	ବୁଦ୍ଧିମତ୍ତ	୬୧
ଏଣ୍ଟିପୋକଙ୍କ ସ୍ବରାଜ	୩୭	ଗଜଶିଉଳ ପୁଲ	୬୧
ଏଣ୍ଟିପୋକଙ୍କ ଶାନ୍ତି	୩୭	ଅଳତାପତ୍ର	୬୨
		ନିର୍ମାଣ ପ୍ରଶଂସା	୬୨

ଗୃହଶିଳ୍ପ

ଚତୁର୍ଥ ଖଣ୍ଡ

ପଶମ ଶିଳ୍ପ

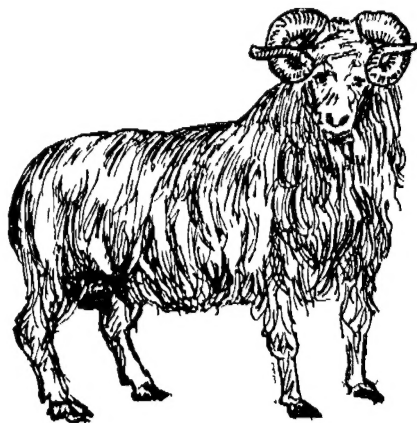
ମେଣ୍ଟା, ଦୁମ୍ବା, ଛେଲ, ଘୋଡ଼ା ଏବଂ ଓଠ ପ୍ରଭୃତି ପଶୁମାନଙ୍କର ଲେମ୍ବୁ ପଶମ ବା ଭଲ୍ ହୁଏ । ଆମେ ମନେ ଯେତେ ପ୍ରକାର ପଶମ ଲୁଗା ବ୍ୟବହାର କରୁଁ, ସେସବୁ ଏହି ପଶୁମାନଙ୍କ ଲେମ୍ବୁରେ ନିର୍ମିତ । ଯେତେ ପ୍ରକାର ଲେମ୍ବୁ ଏଥି ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ, ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ମେଣ୍ଟାଲେମ୍ବୁ ସର୍ବପ୍ରଧାନ ।

ଭିଲ୍‌ଭିଲ୍ ଜାତୀୟ ପଶମ

ଏହି ମେଣ୍ଟାଲେମ୍ବୁର ଭିଲ୍ ଭିଲ୍ ଗୁଣ ଥିବାରୁ ଗୁଣଦୁଷ୍ଟିରେ ଏହା ୩୨ ଭାଗରେ ବିଭକ୍ତ । ଯଥା :—ଇଉରୋପର ମେଣ୍ଟାଲେମ୍ବୁ ୪ ଭାଗରେ, ଏସିଆର ମେଣ୍ଟାଲେମ୍ବୁ ୧୫ ଭାଗରେ, ଆଫ୍ରିକାର ୧୧ ଭାଗରେ ଏବଂ ଅମେରିକାର ୨ ଭାଗରେ ବିଭକ୍ତ ।

ପଶୁର କାକ, ପିଠି ଓ କାଶତଳର ଲେମ୍ବୁ ଅତି ଉତ୍କୃଷ୍ଟ । ତାହାର ମୁଣ୍ଡ, ଗୋଡ଼ ଓ ପେଟର ଲେମ୍ବୁ ସାଧାରଣ ପଶମରେ ଗଣ୍ୟ ହୁଏ । ଆମ ଦେଶରେ ବର୍ତ୍ତମାନ ୮ ପ୍ରକାର ପଶମ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଅଛି । ଯଥା :—

୧ । ମେରୁକୋମ୍‌ପଶମ—ଏହା ସର୍ବୋତ୍କୃଷ୍ଟ । ଏହା ଅଞ୍ଜେଲିଆରୁ ଆସେ । ଅଞ୍ଜେଲିଆର ବୋଟାନ ନାମକ ଉପକୂଳରୁ ଯେଉଁ ସବୁ ଭଲ୍ ଆମଦାନୀହୁଏ, ତାହାକୁ ବୋଟାନି ଭଲ୍ କହନ୍ତି ।



୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

୨ । ଦଶବ୍ରତ—ଏହା ଆମେରିକା ଦେଶର ଆକେଶ୍‌ଲନ୍ ରିପବ୍ଲିକ୍‌ରୁ ଆସେ । ପଶମ ମଧ୍ୟରେ ଏହା ଗୁଣରେ ଦ୍ଵିତୀୟ ସ୍ଥାନ ଅଧିକାର କରୁଅଛି ।



୩ । ଲଣ୍ଡର୍ ଉଲ୍‌
ଇଂଲଣ୍ଡରୁ ଆସେ । ପଶମ
ମଧ୍ୟରେ ଏହା ଗୁଣରେ
ତୃତୀୟ ।

୪ । କାଣ୍ଡୀର ଫେମ୍—
ଏହା ଡକ୍‌ ଓ କାଣ୍ଡୀରର
ସୀମାନ୍ତ ପ୍ରଦେଶର ଛେଳିକର
ଲେମ । ଏହି ଲେମ ପ୍ରାୟ
୧୮ ଲକ୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲମ୍ବା
ହୁଏ ।

୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

୫ । ମୋହେଅର୍
ଉଲ୍ — ଭୁରସ୍ତ ଦେଶର
ଆକୋରୁ ଆସେ । ଏହାର ରଙ୍ଗ ଅତି ଉଜ୍ଜ୍ଵଳ ।

୬ । ଅଲପକ୍ସା ପଶମ—ଏହା ଛେଳିକାଟାୟୁ ଆଉ ଗୋଟିଏ ପଶ୍ଚିମ ଲେମ ।

୭ । ଓଷଲେମ ଆଫ୍ରିକାରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମାଣରେ ମିଳେ ।

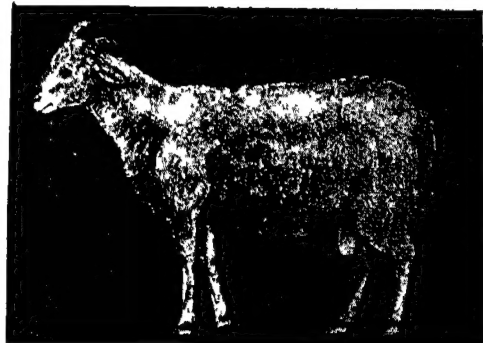
୮ । ଫର୍(Fir) ଠେକୁଆଲେମକୁ ଫର୍ କହନ୍ତି । ଏହି ଲେମରେ ଫେଲ୍‌ଟ୍‌ସ୍‌ଟାଟ୍‌
ନିର୍ମିତ ହୁଏ ।

ଲେମ ଯେତେ ଅଧିକ ଲମ୍ବା ଓ କୋମଳ ହୁଏ, ତହିଁର ପଦାର୍ଥ ସେହିପରି ସୁଦୂର ଓ
ଉଜ୍ଜ୍ଵଳ ହୁଏ ।

ମେଣ୍ଡା ଏବଂ ଛେଳିକା ଲେମ ସାଧାରଣତଃ ଶୀତପ୍ରଧାନ ଦେଶମାନଙ୍କରେ ବର୍ଷ
ମଧ୍ୟରେ ଭବିଷ୍ୟତ କରୁଥିବା । ଥରେ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସରେ, ଥରେ ଜୁନ୍ ମାସରେ ଏବଂ ଆଉ ଥରେ
ଅକ୍ଟୋବର ମାସରେ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ମେଣ୍ଡାଠାରୁ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଏକ ସେର ଓ ତହିଁରୁ
ଉଜ୍ଜ୍ଵଳ ପରିମାଣର ଉଲ୍ ମିଳି ପାରେ ।

ଗୟା ଅଞ୍ଚଳର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ମେଣ୍ଡାକଠାରୁ ପ୍ରତି ଥରେ ତଳ ଛଟାକିରୁ ଛଅ
ଛଟାକି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲେମ ମିଳିଥାଏ । ଅର୍ଥାତ୍ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ମେଣ୍ଡାଠାରୁ ସେଠା ଲେକେ ବର୍ଷ
ମଧ୍ୟରେ ତଳ ଥରେ ନଅ ଛଟାକିରୁ ଅଠର ଛଟାକି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପଶମ ପାଇ ପାରନ୍ତି ।

ଯେଉଁ ଦେଶରେ ଶୀତର ପରିମାଣ ଯେତେ ଅଧିକ, ସେହି ଦେଶ ପଶୁଙ୍କର ଲେମ୍ପ ତେତେ କୋମଳ ଓ ଲମ୍ବା ହୁଏ । ଓଡ଼ିଶାର ମେଣ୍ଟାଙ୍କର ଲେମ୍ପ ତେତେ କୋମଳ ନୁହେଁ କିମ୍ବା ଲମ୍ବା ହୁଏ ନାହିଁ । ତେବେ ସୁଦ୍ଧା ଏହି ଲେମ୍ପରେ ସାଧାରଣ କମ୍ପଳ ଓ ଗାଲିରୁ ଆଦି ସହଜରେ କର୍ମିତ ହୋଇ ପାରେ । ଅଳ୍ପକାଳ ପୁରୁଷ ରେଭିନ୍ୟୁ କମିସନର ଶ୍ରୀଯୁକ୍ତ ମାନ୍ସଫିଲ୍ଡ ସାହେବଙ୍କ ସାହାଯ୍ୟରେ କଟକ ଟାଉନସ୍‌ଲ ରୋଡ୍‌ର ଲୁଟିରଶିଲ୍ କାରଖାନାରେ ପ୍ରଥମେ ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଇ ସ୍ଥାନୀୟ ମେଣ୍ଟାଙ୍କ ଲେମ୍ପ ବ୍ୟବହାରର ନାନା ପଦ୍ଧତି ବାହାର କରି ପାଇଅଛି । ତା ପରେ ମଧୁସୂଦନ ଶିଳ୍ପସଦନ ମଧ୍ୟ ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ ଗ୍ରହଣ କରି ତହିଁରେ ନାନା ପଦାର୍ଥ କର୍ମାଣ କରୁଅଛନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶା ମେଣ୍ଟାଙ୍କ ଲେମ୍ପରେ ବ୍ୟବହାରେ ଯେ ଗାଁ ନାନାବିଧ ପଦାର୍ଥ



୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଯେ ହୋଇ ପାରିବ, ଏହା ଉପରେ ଉତ୍ତମ କାରଖାନାରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ପ୍ରସାରିତ ହୋଇଅଛି । ଏଠାରେ ଲୋକେ ମେଣ୍ଟା ପୋଷନ୍ତି, ମାତ୍ର ମେଣ୍ଟାଙ୍କ ଲେମ୍ପଗୁଡ଼ିକ ବ୍ୟବହାର ନ କରିବାରୁ ଗୋଟିଏ ମୁଲ୍‌ବାଲ୍ ପଦାର୍ଥ ଅକାରଣରେ ନଷ୍ଟ ହେଉଅଛି ।

ଅମ ଦେଶର ଲୋକେ ମେଣ୍ଟାର ଲେମ୍ପ କାଟନ୍ତି ନାହିଁ । ସେମାନେ ଜାଣନ୍ତି ନାହିଁ ଯେ, ଲେମ୍ପ କାଟିଲେ ମେଣ୍ଟାର ସ୍ବାସ୍ଥ୍ୟ ଉଲଟ ହେବ । ଲେମ୍ପ ଥିବାରୁ ଲୋହରୁ ଉତ୍ତମ ବାହାର ଯାଇ ପାରେ ନାହିଁ । ମେଣ୍ଟାର ସ୍ବାସ୍ଥ୍ୟ ନଷ୍ଟ କରେ । ଶ୍ରୀଷ୍ଟକାଳରେ ମେଣ୍ଟାର ଲେମ୍ପ କଟା ଯାଇଥିଲେ ସେ କେତେ ଶାନ୍ତି ଓ ସୁସ୍ଥତା ଅନୁଭବ କରିବ । ତାହାର ଶରୀର ପୁଷ୍ଟ ହେବ ଓ ସେ ବଳିଷ୍ଠ ହେବ । କଟକ ପ୍ରଭୃତି କେତେକ ସହରରେ କେହି କେହି ମେଣ୍ଟାଙ୍କ ଲତାଇ ଦେଖିବା ନିମନ୍ତେ ମେଣ୍ଟା ପୋଷନ୍ତି । ସେମାନେ ଯେଉଁ ମେଣ୍ଟା ପୋଷିଥାଆନ୍ତି ସାଧାରଣତଃ ସେମାନଙ୍କର ଲେମ୍ପ କାଟି ଦିଅନ୍ତି । ଏଥିରୁ ବୁଝିବା ଉଚିତ ଯେ, ଲେମ୍ପ କାଟିଲେ ମେଣ୍ଟା ସଫଳ ଓ ପୁଷ୍ଟ ହୁଅନ୍ତି ।

ଅମ ଦେଶରେ ଯେଉଁମାନେ ମେଣ୍ଟା ପୋଷିଅଛନ୍ତି, ସେମାନେ ମେଣ୍ଟାଟି କଷ୍ଟଥିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତାହାଠାରୁ କିଛି ଆୟ କରି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ମେଣ୍ଟା ମଲେ କିମ୍ବା ତାହାକୁ ମାରି ସାରିଲେ ତାହାର ମାଂସ ଓ ତମ୍ବାରୁ ଯାହା କିଛି ଆୟ କରି ପାରନ୍ତି । କିନ୍ତୁ ମେଣ୍ଟାର ଲେମ୍ପ କାଟି ଯେବେ କମ୍ପଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତେ, ତାହାହେଲେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ବରାବର ତହିଁରୁ କିଛି କିଛି ଲାଭ ପାଇ ପାରନ୍ତେ ।

ଏ ପ୍ରଦେଶର ମେଣ୍ଟାକର ଲେମ୍ପ ଅଧିକ ଲମ୍ବା ନୁହେଁ । ଏମାନଙ୍କର ଲେମ୍ପ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଡିନିଅର କାଟିବାପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ ନ ହେଲେତେଁ ଦୁଇଥର ସ୍ପଷ୍ଟରେ କଟାଯାଇ ପାରିବ । ଥରେ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସରେ ଓ ଆଉଥରେ ସେପ୍ଟେମ୍ବର ବା ଅକ୍ଟୋବର ମାସରେ । ମେଣ୍ଟାକର ଲେମ୍ପ ନିୟମିତ-ରୂପେ କଟାହେଲେ, କାଟିବା ପରେ ସେମାନଙ୍କର ଲେମ୍ପ ଅଧିକ ଲମ୍ବା ହୋଇ ବଢ଼ିବ, ନରମ ଓ ନିର୍ମଳ ହେବ । ଯାହାକାର ୧୦ ଗୋଟି ମେଣ୍ଟା ଅଛି, ସେ ଯେବେ ବରାବର ନିୟମିତରୂପେ ସେମାନଙ୍କର ଲେମ୍ପ କାଟିବେ, ତେବେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଅତି କମରେ ୫ ସେର ଲେମ୍ପ ପାଇ ପାରିବେ । ୫ ସେର ଲେମ୍ପରୁ ଅକ୍ଲେଶରେ ଦୁଇ ଡିନିଶଣ୍ଡ କମ୍ବଲ ହୋଇ ପାରିବ । କମ୍ବଲ ଖଣ୍ଡିକର ମୂଲ୍ୟ ଖୁବ୍ କମରେ ଦୁଇ ଟଙ୍କାରୁ ଅଢ଼େଇ ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହେବ । ଡିନିଶଣ୍ଡ କମ୍ବଲର ମୂଲ୍ୟ ୪୨୩୩ । ମଫସଲରେ ପ୍ରାୟ ସାନ ବଡ଼ ମେଣ୍ଟା ୧୦ ଗୋଟିର ମୂଲ୍ୟ ୪ ୨୩ ରୁ ଅଧିକ ନୁହେଁ । ଏପରି ଅବସ୍ଥାରେ ସହଜରେ ବୁଝାଯାଉଅଛି ଯେ, ଜଣେ ଲୋକ ୧୦ ଗୋଟି ସାନ ବଡ଼ ମେଣ୍ଟା ବନ୍ଦୀ କର ଯାହା ଧନ ପାଇ ପାରନ୍ତେ, କେବଳ ସେମାନଙ୍କ ଲେମ୍ପରୁ ଅଳ୍ପ ପରିଶ୍ରମଦ୍ୱାରା ପ୍ରତିବର୍ଷ ତାହା ଅକ୍ଲେଶରେ ପାଇ ପାରିବେ ।

କମ୍ବଲ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଖୁବ୍ ସହଜ । ଯେ କୌଣସି ଗୁଡ଼ୁସ୍ଥ ନିଜ ଘରେ ଅକ୍ଲେଶରେ କମ୍ବଲ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ପାରିବେ ।

ଗ୍ରାମରେ ରହୁଥିବା କୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତି ଯେବେ ଏହାକୁ ବ୍ୟବସାୟରୂପେ କରନ୍ତି ଓ ନିଜ ଗ୍ରାମରେ ଓ ନିକଟବର୍ତ୍ତୀ ଗ୍ରାମରେ ମେଣ୍ଟା ରଖୁଥିବା ଲୋକଙ୍କ ସହଜ କଥାବାର୍ତ୍ତା କରି ସେମାନଙ୍କୁ ଲେମ୍ପର ମୂଲ୍ୟ ଦେଇ ୧୦୦ ମେଣ୍ଟାକର ଲେମ୍ପ ସଂଗ୍ରହ କରିବାର ସ୍ଥିର କରନ୍ତି ଏବଂ ସେହି ଲେମ୍ପକୁ ମଜୁରୀ ଦେଇ ସୁତା କଟାଇ ତଦ୍ୱାରା କମ୍ବଲ, ଗାଲିବ୍ ଓ ଅସନ ଆଦି ବୁଣିବାର ସୁବିଧା କରନ୍ତି, ତେବେ ତହିଁରୁ କେତେ ଲାଭ ପାଇ ପାରିବେ, ତାହା ନିମ୍ନ ଲିଖିତ ଆୟବ୍ୟୟ ତାଲିକାରୁ ସହଜରେ ବୁଝାଯିବ ।

୧୦୦ ଗୋଟି ମେଣ୍ଟାକଠାରୁ ଲେମ୍ପ ଅଧସେର ହସାବରେ ୫୦ ସେର ମିଳି ପାରେ । ପ୍ରଥମ ଅବସ୍ଥାରେ ଭଲ ଲେମ୍ପ ମିଳି ନ ପାରେ, ତେଣୁ ଅତି ଅଳ୍ପରେ ୧୨ହଣ ଧରାଗଲା । ତହିଁର ମୂଲ୍ୟ ଓ ସଂଗ୍ରହ କରିବା ଆଦର ଖରଚ

ତାହାକୁ ସୁତା କଟାଇବା ମଜୁରୀ ସେରକୁ ଟ ୦ । ହସାବରେ.....	ଟ ୧୦ ୯
ବୁଣିବାର ମଜୁରୀ	ଟ ୧୨ ୩
ମୋଟ	ଟ ୩୨ ୩
ଏହା ଉପରେ ଲାଭ ପ୍ରତି ଟଙ୍କାରେ ଟ ୦ । ହସାବରେ ଧରାଗଲେ	ଟ ୯ ୧୦
ସର୍ବମୋଟ	ଟ ୪୧ ୩

ଏକ ମହଣ ଲେମ୍ବୁ ଯେଉଁ କମ୍ବଳ ଓ ଗାଲିରୁ ପ୍ରଭୃତି ହେବ ତହିଁର ମୂଲ୍ୟ ଟ ୪୨୫୯/ ରୁ କଦାଚ କମ୍ ହେବ ନାହିଁ । ପଦାର୍ଥଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ କରାର ପାରିଲେ ଆହୁର ଅଧିକ ମୂଲ୍ୟରେ ବନ୍ଦୀ ହେବ । ଲେମ୍ବୁ ରଙ୍ଗାଇ ପଦାର୍ଥ ନିର୍ମାଣ କଲେ ରଙ୍ଗାଇବା ପାଇଁ ଯେପରି କିଛି ଅଧିକ ବ୍ୟୟ ହେବ, ମୂଲ୍ୟ ମଧ୍ୟ ଅଧିକ ମିଳିବ । ଆଜିକାଲି ଖୁବ୍ କମ୍ ବ୍ୟବସାୟରେ ଟଙ୍କାରେ ଟ ୦ । ଲଭର ଆଶା କରାଯାଏ ।

ଓଡ଼ିଶା ପ୍ରଦେଶରେ ମେଣ୍ଟାଙ୍କର ସଂଖ୍ୟା ନିତାନ୍ତ କମ ନୁହେଁ । ୧୯୩୦ ସାଲ ଜାନୁଆରୀ ମାସରେ ଯେଉଁ ପଶୁଗଣନା ହୋଇଥିଲା, ତହିଁର ରିପୋର୍ଟରୁ ଦେଖାଯାଉଅଛି ଯେ, ସେ ସମୟରେ ମେଣ୍ଟାଙ୍କର ସଂଖ୍ୟା ଥିଲା—

କଟକ ଜିଲ୍ଲାରେ (ଅନୁଗୁଳ ଛଡ଼ା)	୨୧୧୪୨
ଅନୁଗୁଳ ”	୧୨୮୧୨
ବାଲେଶ୍ୱର ”	୭୩୪୮
ପୁରୀ ”	୩୭୮୨୭
ସମ୍ବଲପୁର ”	୨୪୨୨୯
କୋରାପୁଟ ପ୍ରାୟ	୨୪୦୦୦୦
ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲାରେ ପ୍ରାୟ	<u>୨୧୯୩୩୮</u>

ସର୍ବମୋଟ ୨ ଲକ୍ଷ ୧୭ ହଜାର ୨୪୨

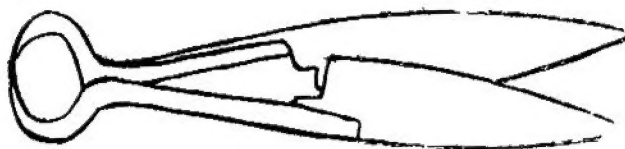
ଓଡ଼ିଶାରେ ମାଈ ମେଣ୍ଟା ୧୫ ବର୍ଷ ବୟସରେ ପ୍ରଥମ ଗର୍ଭଧାରଣ କରନ୍ତି । ତା ପରେ ପ୍ରତି ୧୪ ମାସଠାରୁ ୧୬ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ୨ ଥର କରି ପ୍ରସବ କରନ୍ତି । ପ୍ରତି ଥରକେ ୨୩ ଗୋଟି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କୁଆ ଦିଅନ୍ତି; ଅନେକଥର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କୁଆ ମଧ୍ୟ ଦିଅନ୍ତି । ଯେଉଁଥର ଗୋଟିଏ ଲେଖାଏଁ କୁଆ ଦିଅନ୍ତି ସେଥର କୁଆଟି ଅଧିକ ବଳଷ୍ଟ ହୋଇ ବଢ଼େ । ଓଡ଼ିଶାର ମେଣ୍ଟା ପ୍ରାୟ ୧୦ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଞ୍ଚନ୍ତି ।

୧୯୩୦ ମସିହାଠାରୁ ଆଜିପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହି କେତେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ତେତେବେଳର ସଂଖ୍ୟା ଅବଶ୍ୟ ବର୍ତ୍ତିମାନ କେତେକ ପରିମାଣରେ ପରିବର୍ତ୍ତିତ ହୋଇଥିବ ।

ଏହି ସମସ୍ତ ମେଣ୍ଟାଙ୍କର ଲେମ୍ବ ଯେବେ କଟା ହୋଇ କମ୍ବଳ ତିଆରିରେ ଲଗାଯାଆନ୍ତା, ତେବେ ଏହି ଗୋଟିକ ଶିଳରୁ କେତେ ଆୟ ହୁଅନ୍ତା ତାହା ସହଜରେ ଅନୁମାନ କରାଯାଇ ପାରେ । ଏପରି ଗୋଟିଏ ମୂଲ୍ୟବାନ ପଦାର୍ଥ ଆମ୍ଭେମାନେ ଅକାରଣରେ ନଷ୍ଟ କରି ଦେଉଅଛୁ ।

ପଶମ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ :—

ମେଣ୍ଟାଙ୍କ ଲେମ୍ବ କାଟିବା ପାଇଁ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର କର୍ମୀ ଅଛି । ତାହା ଆକାରରେ ବଡ଼ ଏବଂ



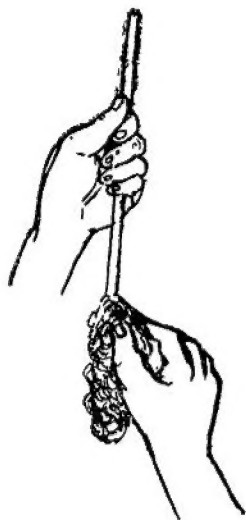
୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ।

ଖଣ୍ଡ । ୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।
ସାଧାରଣ ଭଣ୍ଡାରମାନେ ମୁଣ୍ଡବାଳ
କାଟିବା ପାଇଁ ଯେଉଁ କଣ୍ଟି
ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି, ତଦ୍ୱାରା ମଧ୍ୟ
ମେଣ୍ଟାକର ଲେମ୍ପ କଟାଯାଇ ପାରିବ ।

ଲେମ୍ପ ସଫା କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ :

ଲେମ୍ପଗୁଡ଼ିକ କାଟିଆଣି ପ୍ରଥମେ ଭଲ ଭଲ ରଙ୍ଗର ଲେମ୍ପ ସବୁ ପୃଥକ୍ ପୃଥକ୍ କରି
ବାଛି ପକାଇବ । ତା ପରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ରଙ୍ଗର ଲେମ୍ପ ନେଇ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ
ଧୋଇ ପକାଇବ । ବର୍ଷାକାଳରେ ଗୋଟିଏ ଟୋକେଇରେ ରଖି ବର୍ଷାରେ ରଖିଦେଲେ ଲେମ୍ପଗୁଡ଼ିକ
ସହଜରେ ଧୋଇ ହୋଇ ସଫା ହୋଇଯିବ । ଅନ୍ୟ ରୂପରେ ଲେମ୍ପଯାକ ଗୋଟିଏ ବୁଣ୍ଡରେ
ପୁରାଇ ବାରମ୍ବାର ପଣି ତାଳି ମଇଳା ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ବାରମ୍ବାର ଜଗାଡ଼ି ଦେଲେ ବହୁତ ମଇଳା
ବାହାର ଯିବ । ଲେମ୍ପଯାକ ଗୋଟିଏ ଟୋକେଇରେ ପୁରାଇ ସେଗୁଡ଼ିକ ନିଆସୋତରେ ବା ବହୁ
ଯାଉଥିବା ଏ କୌଣସି ଜଳସୋତରେ ବସାଇ ତାହା କିଛିଦିନ କାଟିଦେଲେ ସହଜରେ ମଇଳା
ଗୁଡ଼ିକ ବାହାରଯାଇ ଲେମ୍ପଗୁଡ଼ିକ ସଫା ହୋଇଯିବ ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ମେଣ୍ଟାକର ଲେମ୍ପ ସାଧାରଣତଃ କଟା ହେଉ ନ ଥିବାରୁ ଅଧିକାଂଶ ଲେମ୍ପ
କଟା ହୋଇ ଯାଇଥାଏ । ସମୟ ସମୟରେ ଲେମ୍ପ ମଧ୍ୟରେ କଣ୍ଟା, ବୁଟା, କାଠି ପ୍ରଭୃତି ଲାଗି



୫ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ।



ରହିଥିବା ଦେଖାଯାଏ, ତେଣୁ
ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଯଥାସମ୍ଭବ ସଫା କରି
ଧୋଇ ତହିଁରୁ ମଇଳାଗୁଡ଼ିକ
ବାହାର କରିଦେବ । ଯେବେ
ଶେଷକୁ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ
ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ପାଣି ଦେଇ
ତହିଁରେ ଧୁଆଁ ହୋଇଥିବା ଲେମ୍ପରୁ
ଅଳ୍ପ ଲେମ୍ପ ପକାଇ ତହିଁରେ ଖଣ୍ଡିଏ
କାଠର ଏକପ୍ରାନ୍ତ ବୁଡ଼ାଇ ଦୁଇ
ହାତରେ ଅନ୍ୟ ପ୍ରାନ୍ତ ଧରି ଦହି
ମୁହଁରେ ପରି କାଠି ଖଣ୍ଡିକ
ବୁଲାଇବ, ତେବେ ସେହି କାଠିର
ଅଗରେ ଅନେକଗୁଡ଼ିଏ ଲେମ୍ପ
ଗୁଡ଼ାଇ ହୋଇଯିବ । ସେଗୁଡ଼ିକ

ଥରକୁଥର ହାତରେ ଧରି କାନ୍ତି ଦେଉଥିବ । ଏହିପରି ବାରମ୍ବାର କଲେ ସମସ୍ତ ଲେମ୍ବ ବାହାର
ଆସିବ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଲେମ୍ବ ଆହୁର ଅଧିକ କର୍ମିଳ ହୋଇଯିବ । ୫ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।

ଏହିପରି ଧୋଇବା ଦ୍ୱାରା ଲେମ୍ବଗୁଡ଼ିକରେ ଲାଗିଥିବା ବାହାରର ଧୂଳି ଓ ଅନ୍ୟ ଲୋକା-
ଗୁଡ଼ିକ ବାହାରଯାଇ ଲେମ୍ବଗୁଡ଼ିକ କର୍ମିଳ ହୋଇଯିବ । ମାତ୍ର ଲେମ୍ବରେ <କଳାଟୟୁ ଚର୍ବି
ଥାଏ, ତାହା ଏପରି ଧୋଇବା ଦ୍ୱାରା ବାହାର ଯାଏ
ନାହିଁ । ସେଥି ନିମନ୍ତେ ଲେମ୍ବଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ କାଠର ବା
ପଥରେ ବା ଟିଣର କିମ୍ବା ପ୍ଲଷ୍ଟିକ୍‌ର ଅଥବା ଯେକୌଣସି ଶକ୍ତ
ପଦାର୍ଥର ଉପରେ ପକାଇ ତହିଁରେ କିଛି ଉଷୁମ ପାଣି ଓ କିଛି
ସୋଡ଼ା ଦେଇ ଦୁଇ ଗୋଡ଼ିଦ୍ୱାରା ଉତ୍ତମରୂପେ କିଛି ସମୟ
ଚକଟିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ତାହାହେଲେ
ତହିଁରୁ ଚର୍ବିଗୁଡ଼ିକ ବାହାରଯିବ । ଯେତେ ଲେମ୍ବ ଥିବ, ତହିଁର
୧୦୦ ଭାଗରୁ ୧ ଭାଗ ସୋଡ଼ା ଦେବାକୁ ହେବ । ଯେତେ ଚର୍ବି
ଲେମ୍ବରୁ ବାହାର ଯାଉଥିବ; ଲେମ୍ବ ତେତେ ନରମ ଓ ସଫା
ହେଉଥିବ । ଏହି ପାଣିକୁ ବାହାର କରି ଦେଇ ଆଉ ଗୋଟିଏ
ହାଣ୍ଡିରେ ପାଣି ଦେଇ ତହିଁରେ ଆଉ କିଛି ସୋଡ଼ା ଓ କିଛି
ସାବୁନ ଦେଇ ସେହି ପାଣିକୁ ଗରମ କରିବ । ଯେତେ ଲେମ୍ବ
ଥିବ, ତହିଁର ୧୦୦ ଭାଗରୁ ୧ ଭାଗ ସାବୁନ୍ ଦେବ ଏବଂ
ସାବୁନ୍‌ର ଅଧା ସୋଡ଼ା ଦେବ । ପାଣି ଗରମ ହେଲେ ସାବୁନ୍
ତହିଁରେ ମିଳାଇଯିବ । ଏହି ସାବୁନ୍ ଓ ସୋଡ଼ାମିଶା ପାଣିରେ
ଲେମ୍ବକୁ ଚକଟି ଧୋଇ ଦେଲେ ଲେମ୍ବରୁ ଚର୍ବିଗୁଡ଼ିକ ସଫା ହୋଇ
ବାହାର ଯିବ । ଶେଷକୁ ଆଉ କିଛି ଗରମ ପାଣିରେ ସେହି ଲେମ୍ବକୁ ଧୋଇ ଦେଲେ ତହିଁରେ
ସାବୁନ୍ ଓ ସୋଡ଼ା ଅଂଶ ଯାହା ଥିବ, ତାହା ମଧ୍ୟ ଧୋଇ ହୋଇ ସଫା ହୋଇଯିବ । ଏଥର
ଲେମ୍ବଗୁଡ଼ିକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣରୂପେ କର୍ମିଳ ହୋଇଯିବ ।



୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଯେତେଥର ଉଷୁମ ପାଣି ବ୍ୟବହାର କରିବ, ତାହା ନଦୀର ବା ପୋଖରୀର
ପାଣି ହେଲେ ସୁବିଧା ହେବ । କୁଅ ପାଣି ବ୍ୟବହାର କରିବ ନାହିଁ । ଲେମ୍ବକୁ ଅଧିକ କାଳ
ପାଣିରେ ବହୁତଦିନ ରଖିବ ନାହିଁ କିମ୍ବା ଅଧିକ ଗରମ ଜଳ ବ୍ୟବହାର କରିବ ନାହିଁ । ନିଶ
ଉଷୁମ ପାଣି ଏଥିପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ ହେବ ।

ଲୋମ ଭିଣିବା ପ୍ରଣାଳୀ—

ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ଧୁଆଁ ହେଲା ପରେ ଅନେକଗୁଡ଼ିଏ ଲୋମ ଏକାଠି ଲୁଗିଯାଇ ବିଣ୍ଡା ବିଣ୍ଡା ହୋଇ ଯାଇଥାଏ । ସେଗୁଡ଼ିକ ଫିଟାଇ ନ ଦେଲେ ଭଣି ହେବ ନାହିଁ । ତାହାକୁ ହାତ ଛଡ଼ା ଆଉ



କୌଣସି ଉପାୟରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ଫିଟାଯାଇ ପାରେ ନାହିଁ । ତେଣୁ ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ଧୁଆଁ ହୋଇ ଶୁଖିଗଲା ପରେ ଦୁଇ ହାତରେ ଧରି

୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

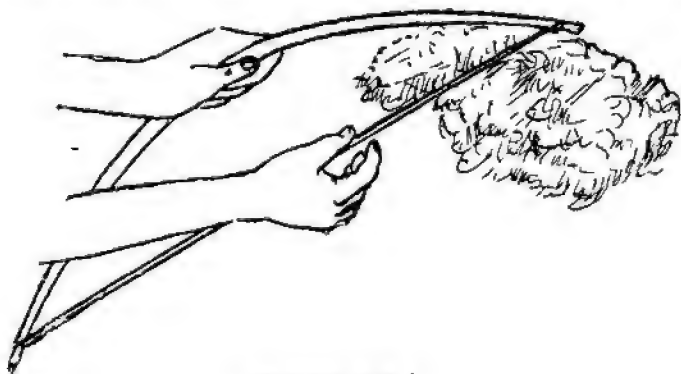
କପା ସୁଆଁରିଲା ପରି ସୁଆଁରି ଦେଲେ ଲୋମ-

ଗୁଡ଼ିକ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଫିଟିଯିବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ଠିକ୍ ତୁଳା ଭଣିଲା ପରି ଭଣିବ ।

ସ ଧାରଣ ତୁଳାଭଣାମାନେ ତୁଳା ଭଣିବା ପାଇଁ ଯେଉଁପରି ଭଣା (ଧନୁ) ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି, ସେହି ଭଣାଦ୍ୱାରା ଏହି ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ବେଶ୍ ଭଣି ହେବ । ୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ରରେ ଗୋଟିଏ ପ୍ରକରର ଛେଟ ଭଣା ଦିଆଲେ । ଏଥିରେ ମଧ୍ୟ ଭଣି ହେବ । ତାହା ଛଡ଼ା ଯେ ଯାହାର ଘରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ଲୋମ ସହଜରେ ଭଣିବା ପାଇଁ ଖଣ୍ଡିଏ ବାଉଁଶ ବଡ଼ାର ନାଠିରେ ଦୁଇଖଣ୍ଡି ତନ୍ତ ବାନ୍ଧିଦେଇ ରଖିଲେ ଯେ ଯାହା ଘରେ ନିଜ ନିଜର ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ଭଣି ପାରିବେ । ୮ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।

ବତାର ନାଠି

ଏହା କେବଳ ଖଣ୍ଡିଏ ବତାର ନାଠି । ଏଥିରେ ଦୁଇଖଣ୍ଡି ତନ୍ତ ବନ୍ଧାଯାଇଅଛି । ଲୋମଗୁଡ଼ିକ ତଳେ ବଛାଇ ଦେବ । ତାହା ଉପରେ ହାତ ମାରି ସମତୁଲ କରିଦେବ । ୮ ନମ୍ବର

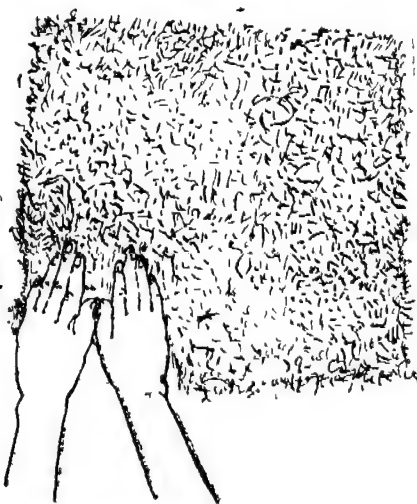
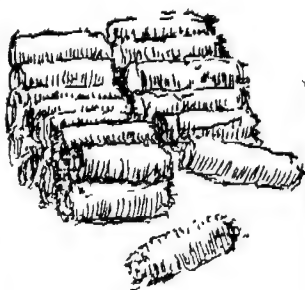


୮ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ।

ଚିତ୍ର ଦେଖ । ନାଠିକୁ ବାମ ହାତରେ ଏପରି ଭାବରେ ଧରିବ, ଯେପରି ତନ୍ତ ଦୁଇଟି ଲୋମରେ ଲଗୁଥିବ । ତାହାଣ ହାତର ନେଡ଼ିଦ୍ୱାରା ବାରମ୍ବାର ସେହି ତନ୍ତରେ ଆଘାତ କରିବ । ଆଘାତ କଲାବେଳେ ନାଠିଖଣ୍ଡିକର

‘ତନ୍ମୁକୁ ଲେମ୍ବରେ ଟିକିଏ ଟିକିଏ ଲଗାଇ ଦେଉଥିବ ଏବଂ ଟିକିଏ ଟିକିଏ ଭଞ୍ଜି ନେଉଥିବ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଲେମ୍ବଗୁଡ଼ିକ ଭିତ୍ତି ହୋଇ ରୁଆ ଅଲଗା ହୋଇଯିବ । ଯେତେ ଅଧିକ ଭିତ୍ତି ଲେମ୍ବର ରୁଆଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଦେଇ ପାରିବ, ସେତେ ସହଜରେ ସେ ଲେମ୍ବରୁ ସୂତା କାଟି ହେବ ଏବଂ ସୂତା ମଧ୍ୟ ଉତ୍ତମ ହେବ ।

ଲେମ୍ବଗୁଡ଼ିକ ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ଇଚ୍ଛା କଲେ ତାହା ଆଗେ ରଙ୍ଗ କରି ତା ପରେ ଭିତ୍ତିଲେ ଅଧିକ ସୁବିଧା ହେବ ।
ରଙ୍ଗ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ
ଏହା ପରେ ଦିଆ
ଯାଉଅଛି ।

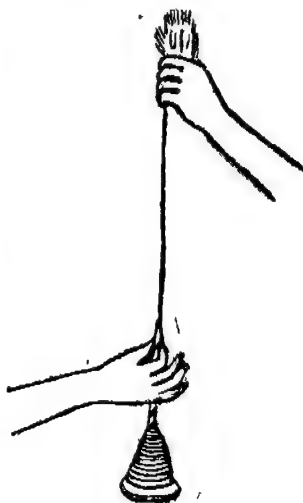


୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଲେମ୍ବଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମ-
ରୂପେ ରଖା ହୋଇ-
ଗଲେ ତାହାକୁ କେବଳ
ହାତଦ୍ୱାରା ପାଖିର
୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ପରି
ଗୁଡ଼ାଇ ଗୋଟିଏ
ଗୋଟିଏ ବଳଶା ପ୍ରସ୍ତୁତ
କରିବ । ବଳଶାଗୁଡ଼ିକ

୮୧ ଇଞ୍ଚ ଲମ୍ବା ଏବଂ ୮୧ ଇଞ୍ଚ ମୋଟା ହେବ । ବଳଶା-
ଗୁଡ଼ିକୁ ବେଶ୍ ଭିଲ୍ଲ ରଖିବ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ବଳଶା ଧରି
ସୂତା କାଟିବାକୁ ହେବ ।

୧୦ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ପରି ତାକୁଡ଼ିଦ୍ୱାରା ଏହି ସୂତା କାଟି
ହେବ । ଏହାପାଇଁ ଯେଉଁ ତାକୁଡ଼ି କରିବ ତାହା କପାସୂତା ଓ
ଏଣ୍ଡିସୂତା କାଟିବାର ତାକୁଡ଼ିଠାରୁ ବଡ଼ କରି କରିବ । ଏହି
ତାକୁଡ଼ି ପାଇଁ କାଠର ଚକଦଣ୍ଡିଏ କରି ତହିଁରେ ୧ ଫୁଟ
ଅଢାଳୁ ଲମ୍ବା କାଠି ଖଣ୍ଡିଏ ଲଗାଇବ । ଚକଦଣ୍ଡିକ ଖଡ଼
ଫଥରରେ କରି ପାରିବ । ଭଙ୍ଗା ପଥୁରି ବାସନର କୌଣସି
ଅଂଶକୁ ପଥରରେ ଘଷି ଚକଦଣ୍ଡି ହାତରେ କରି ନେଇ ପାରିବ ।

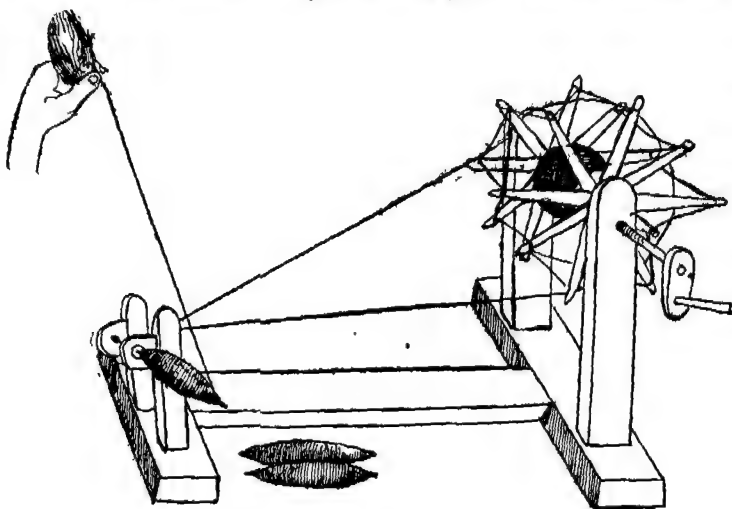


୧୦ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ବାଉଁଶ ବତା ତାହା କାଠି ଉଅର କଲେ ସୁବିଧା ହେବ । କାଠିଖଣ୍ଡିକର ଅଗରେ ଟିକିଏ ଘାଲ କାଟି ତହିଁରେ ଖଣ୍ଡିଏ ସୁତା ବାନ୍ଧି ଦେବ ।

ଗୋଟିଏ ବଳଶା ଧର ପ୍ରଥମେ ତହିଁରୁ ଦୁଇଗୋଟି ଆଙ୍ଗୁଠିରେ ଅଳ୍ପ କେରୁଏ ବଳ ଦେଇ ସୁତା କରିବ । ତାହାକୁ ସେହି ତାକୁଡ଼ିର ବେଣ୍ଟରେ ବାନ୍ଧି ଦେବ ଏବଂ ତାକୁଡ଼ିକୁ ବୁଲାଇ ଦେବ । ବାମ ହାତରେ ବଳଶାଟି ଧରି କ୍ରମେ କ୍ରମେ ଛାଡ଼ୁଥିବ । ତାହାଣ ହାତରେ ତକତିକୁ ଥରେ ଥରେ ବୁଲାଇ ଦେଉଥିବ ଏବଂ ସେହି ତାହାଣ ହାତରେ ଅସ୍ତେ ଅସ୍ତେ ବଳଶାରୁ ଲେମ୍ପ ଟାଣି ଦେଉଥିବ । ଲେମ୍ପଗୁଡ଼ିକ କ୍ରମେ ବଳ ହୋଇ ଯାଉଥିବ । ଅନ୍ୟ ପାର୍ଶ୍ୱର ୧୦ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ହାତରେ ଟେକି ଯେତେ ଉଚ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖି ଯାଉବ, ସେହି ପରିମାଣର ସୁତା ବଳି ହୋଇଗଲେ ତାକୁ ତାକୁଡ଼ିରେ ଗୁଡ଼ାଇ ଦେଉଥିବ । ତାକୁଡ଼ି ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇଗଲେ ସୁତାକୁ ସେଥିରୁ ଗୋଟିଏ ନିଟେଇରେ ଗୁଡ଼ାଇ ନେବ । ଯେଉଁ ନିଟେଇରେ ଗୁଡ଼ାଇବ ତାହା ଗୋଟିଏ ଚିଢ଼ିଖି ବେତର ନିଟେଇ ହେଲେ ପ୍ରଥମରୁ ସେଥିରେ ଗୁଡ଼ିଆ ହେବା ସୁତା ଶିଅର ସଖ୍ୟା ଅନୁସାରେ ସୁତାର ଲମ୍ବ ଜଣାପଡ଼ିବ ।

ଏହି ବଳଶା ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଧର ଅରଟରେ ମଧ୍ୟ ସୁତା କାଟି ଯାଉବ । ୧୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ସାଧାରଣ କପାସୁତା ବା ଏଣ୍ଡିସୁତା କାଟିବାର ଅରଟରେ ଏହି ସୁତା କାଟି ହେବ ।

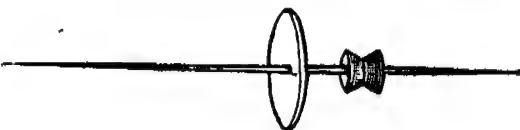


୧୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ହେଲେ ତାହା ଅତି ଶୀଘ୍ର ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇଯିବ । ୧୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।

କେବଳ ଏହି ସୁତା କାଟିବା ବେଳେ ଅରଟରେ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ତାକୁଡ଼ି ଲଗାଇବ । ତାକୁଡ଼ିଟି ଲମ୍ବରେ ଅତି କମରେ ୧୫ ଫୁଟ ଏବଂ ସେହି ଅନୁପାତରେ ମୋଟା ନ ହେଲେ ଏହି ସୁତା କାଟିବାକୁ ସୁବିଧା ହେବ ନାହିଁ । ଭଲର ସୁତା ମୋଟା ହେବ । ତେଣୁ ତାକୁଡ଼ିଟି ଛୋଟ

ସୁଦ୍ଧା ଯେତେକ ସରୁ ଓ ସମାନ କର କାଟି ପାରିବ, ତହିଁରେ ଯେଉଁ ପଦାର୍ଥ ବୁଣିବ ତାହା ତେଜେ ସୁନ୍ଦର, ସରୁ ଓ ଶକ୍ତ ହେବ ।
ବୁଣିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ବନ୍ଦୁନ ସଙ୍ଗେ ପରବର୍ତ୍ତୀ ଖଣ୍ଡରେ ବର୍ଣ୍ଣିତ ହେବ ।



୧୨ ନମ୍ବର ଚକ୍ର

ଉଲ୍ ରଙ୍ଗାକରା ପ୍ରଣାଳୀ :—

ପ୍ରଥମେ ଉଲ୍‌କୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ପରିଷ୍କାର କରବ । ତା ପରେ ପୂର୍ବଲ୍ଲିଖିତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଉତ୍ତମ ପାଣି ଓ ସୋଡ଼ା ଦେଇ ଦଳି ତହିଁର ଚର୍ବି ବାହାର କର ଦେବ; ତା ପରେ ସାବୁନ ଓ ସେଡ଼ା ଦେଇ ଧୋଇବ । ଶେଷକୁ କେବଳ ଉତ୍ତମ ପାଣିରେ ଧୋଇ ସଫା କରି ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଶୁଖିଗଲେ ରଙ୍ଗ କରବ । ଚର୍ବି ବାହାର ନ ଗଲେ ଓ ଲେପ ଉତ୍ତମରୂପେ ସଫା ନ ହେଲେ ଉଲ୍ ରଙ୍ଗ ଧରିବ ନାହିଁ । ଉଲ୍ ନିମନ୍ତେ ଧବଦା ଏସିଡ୍ ରଙ୍ଗ (Acid Colour) ବ୍ୟବହାର କରବ ।

ରଙ୍ଗ

ଏସିଡ୍ ରଙ୍ଗ (Acid colour) ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ ରଙ୍ଗ ଉଲ୍ ନିମନ୍ତେ ଉପଯୁକ୍ତ ନୁହେଁ । ଉଲ୍ ରଙ୍ଗ କରବା କାରଣ ଟେକୋଟି ଉପଯୁକ୍ତ ଏସିଡ୍ ରଙ୍ଗ (Acid colour) ର ନାମ ନିମ୍ନରେ ପ୍ରଦତ୍ତ ହେଲା :—

ନାଲିରଙ୍ଗ ନିମନ୍ତେ	...	Supernal B. Brilliant Red 3 B
ଗାଳରଙ୍ଗ ”	...	Brilliant Indo cyanine G
ନାଲି-ଗାଡ଼ ”	...	Supernal Red R. X.
ଗାଳ ”	...	Brilliant Indo Cyanine 6 B
ହଳଦିଆ ”	...	Milling yellow H 5 G or O Sirius Supra yellow R extra or 5 G
କଳାରଙ୍ଗ ”	...	Palatine fast black W A N extra
ଅରେଞ୍ଜ ବା କମଳାରଙ୍ଗ ନିମନ୍ତେ	...	{ Supernal orange G. S. { Orange—extra
ପିଙ୍କ ବା ତୋଫାନାଲ ରଙ୍ଗ ନିମନ୍ତେ	...	{ Supernal.Brilliant Red 3 B or { Sirius pink B. B.

ଶାଗୁଆ ରଙ୍ଗ ନିମନ୍ତେ ...	Acid green M
ନେଲିମିଶା ଶାଗୁଆ ରଙ୍ଗ ନିମନ୍ତେ ...	Algerine Brilliant green G Tetracianel A

ରଙ୍ଗର ଉପକରଣ ଓ ପରିମାଣ ଏବଂ ରଙ୍ଗାଇବା ପ୍ରଣାଳୀ

୧ ପାଉଣ୍ଡ ଉଲ୍ ରଙ୍ଗାଇବା କାରଣ ନିମ୍ନଲିଖିତ ପଦାର୍ଥମାନ ଆବଶ୍ୟକ :-

ଏସିଡ୍ ରଙ୍ଗ—ଉଲ୍ ଶତକଡ଼ ୩ ଭାଗରୁ ୫ ଭାଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବିବେଚନା କରିନେବ ।

ଗରମ ପାଣି ୩୦ ପାଉଣ୍ଡ = ପ୍ରାୟ ବାଲେଶ୍ଵରୀ ୧୫ ସେର = ୩ ବାଲନ୍, (ପ୍ରତି ବାଲନ୍ = ୧୦ ପାଉଣ୍ଡ ବା ବାଲେଶ୍ଵରୀ ୫ ସେର । ପ୍ରତି ପାଉଣ୍ଡ = ୧୨ ଅଉନ୍ସ) ।

ସଲ୍‌ଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ (Sulphuric Acid)—ଶତକଡ଼ ୫ ଭାଗରୁ ୭½ ଭାଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦେଇ ପାରିବ ।

ସାଧାରଣ ଲୁଣ (Common salt)—ଶତକଡ଼ ୨୦ ଭାଗ ।

ଏହି ପରିମାଣର ପାଣି ଗରମ କରିବ । ପାଣି ଫୁଟୁଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ରଙ୍ଗକୁ ତହିଁରେ ପକାଇ ଦେବ । ରଙ୍ଗ ଗୋଳ ହୋଇଗଲେ ୨୩ ମିନିଟ୍ ପରେ ତହିଁରେ ଉଲ୍‌ଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ଖଣ୍ଡିଏ ବାଉଁଶର ବା କାଠର ଚଟୁଦ୍ଵାରା ତାହାକୁ ବରାବର ଘାଣ୍ଟୁଥିବା ଏବଂ ଓଲଟପାଲଟ କରୁଥିବା । ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହିପରି କଲ ପରେ ଉଲ୍‌ଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ି ନେବ । ପାଣି ନିଆଁରେ ବସିଥିବା, ସେହି ପାଣିରେ ସଲ୍‌ଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ (Sulphuric acid) ଏବଂ ଲୁଣ ପକାଇ ଉତ୍ତମ-ରୂପେ ଘାଣ୍ଟିଦେବ । ଲୁଣ ମିଳାଇଗଲେ ଉଲ୍‌ଗୁଡ଼ିକ ପୁନଃପୁ ତହିଁରେ ପକାଇ ପୁର୍ବପରି ଚଟୁଦ୍ଵାରା ଘାଣ୍ଟିବ । ଆଉ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହିପରି କଲ ପରେ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣିବ । ତା ପରେ ଉଲ୍‌ଗୁଡ଼ିକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ ଧୋଇ ଓ ଚପୁଡ଼ କରି ଉଲ୍‌ରୁ ପାଣି ବାହାର କରି ଦେଇ ଛାଇରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଶୁଖିଗଲେ ଉଲ୍‌କୁ ବ୍ୟବହାର କରିବ ।

ରେସମ

ଅମ୍ବେମାନେ ଯେତେ ପ୍ରକାର ଲୁଗାପଟା ବ୍ୟବହାର କରୁଁ, ତହିଁମଧ୍ୟରେ ରେସମ ଲୁଗା ସର୍ବୋଚ୍ଚଷ୍ଟ । ଭାରତବର୍ଷରେ ୪ ପ୍ରକାର ରେସମ ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ । ଯଥା :— ମୁଗା, ପାଟ (ମାଲବାସୀ) ଏଣ୍ଡି ଓ ଟସର । ଏମାନେ ସମସ୍ତେ ଗୋଟିପୋକମାନଙ୍କର ନାଲରୁ ଉତ୍ପନ୍ନ । ଭଲ ଭଲ ପୋକଙ୍କର ଅକାର ପ୍ରକାରରେ କେତେକ ପାର୍ଥକ୍ୟ ଥିଲେହେଁ ଅନେକ ବସ୍ତୁରେ ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଯଥେଷ୍ଟ ସାମଞ୍ଜସ୍ୟ ଅଛି । ସମସ୍ତଙ୍କର ଅଦ୍ଭାର ଭଲ ଭଲ ଗଛର ପତ୍ର । ସମସ୍ତେ ଅଣ୍ଡା ଦିଅନ୍ତି ଓ ସମସ୍ତେ ଥରକୁ ଥର କାନ୍ଦି ଛାଡ଼ନ୍ତି । ସମସ୍ତଙ୍କର ଅଣ୍ଡା ଫୁଟି ପୋକ ବାହାରନ୍ତି । ପୋକଗୁଡ଼ିକ ପତ୍ର ଖାଇ ବଡ଼ ହେଲେ କୋଷା ବୁଣି ଆସେ ଆସେ କୋଷା ମଧ୍ୟରେ ଅବରୁଦ୍ଧ ହୋଇ ରହନ୍ତି । ଶେଷକୁ କୋଷା ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ ତହିଁରୁ ବାହାରି ଆସନ୍ତି । ପ୍ରଜାପତି ଅବସ୍ଥାରେ ମାଈ ପ୍ରଜାପତି ଅଣ୍ଡା ଦିଅନ୍ତି । ଅଳ୍ପଦିନ ପରେ ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକ ସମସ୍ତେ ଆସେ ଆସେ ମରୁଯାଆନ୍ତି ।

ଉଲ୍ଲିଖିତ ୪ ପ୍ରକାର ରେସମ ମଧ୍ୟରେ ମୁଗା ରେସମ ସର୍ବୋଚ୍ଚଷ୍ଟ । ମୁଗା ରେସମ କେବଳ ଆସାମ ପ୍ରଦେଶରେ ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ । ତାହା ଦେଖିବାକୁ ସୁନା ପରି ହଳଦିଆ ବର୍ଣ୍ଣ । ତହିଁର ସୁନ୍ଦର ମଧ୍ୟ ଅତ୍ୟନ୍ତ ଅଧିକ । ଏହି ରେସମ ସାଧାରଣତଃ କୌଣସି କୌଣସି ଲୁଗାର ଓ ଶାଢ଼ୀର ଧଡ଼ିରେ ବୁଣା ହୋଇଥାଏ । କେବଳ ଏହି ମୁଗା ରେସମରେ ବୁଣା ଲୁଗା ଅଧିକ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ନାହିଁ । ମୁଗା ପାଟର ପୋକ ସୋମ ନାମକ ଏକ ପ୍ରକାର ଗଛର ପତ୍ର ଖାଆନ୍ତି । ସେ ଗଛ ଆସାମରେ ଜନ୍ମେ । ତାହା ଓଡ଼ିଶାରେ ଜନ୍ମେ ନାହିଁ; ତେଣୁ ଓଡ଼ିଶାରେ ମୁଗା ପୋକ ଯୋଗେ ମୁଗା ରେସମ ଆମଦାନି କରିବାର ଆଶା ବର୍ତ୍ତ କମ୍, ତେଣୁ ମୁଗା ସମ୍ବନ୍ଧରେ ଆଉ ଅଧିକ ବିବରଣ ଏଠାରେ ଉଲ୍ଲେଖ କରିବା ଅନାବଶ୍ୟକ ।

ମୁଗାକୁ ଛାଡ଼ି ଅନ୍ୟ ତିନି ପ୍ରକାର ରେସମ ମଧ୍ୟରୁ ଓଡ଼ିଶାରେ ଟସର ବଡ଼ ପ୍ରସ୍ତୁତ ନାଲରୁ ଅଛି । ନାନା କାରଣରୁ ଟସର ଶିଳ୍ପ ଓଡ଼ିଶାରୁ କ୍ରମେ କ୍ରମେ ଅସୁଅଛି, କିନ୍ତୁ ଏହି ଶିଳ୍ପର ଉନ୍ନତି ପାଇଁ ଯତ୍ନ କରାଗଲେ ଓଡ଼ିଶା ସହଜରେ ଟସରଶିଳ୍ପର ବ୍ୟବସାୟସୈଦ୍ଧ୍ୟରେ ସର୍ବୋଚ୍ଚ ସ୍ଥାନ ଅଧିକାର କରି ପାରନ୍ତା ।

ମାଲବାସୀ ରେସମକୁ ଆମ ଦେଶରେ ସାଧାରଣତଃ ପାଟ ବୋଲି କହନ୍ତି । ଅନ୍ୟ ରେସମଗୁଡ଼ିକର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ନାମ ଅଛି । ଅର୍ଥାତ୍ ମୁଗା, ଟସର ଓ ଏଣ୍ଡି । ପାଟ କହିଲେ ଲୋକେ ମାଲବାସୀ ରେସମକୁ ବୁଝନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶାରେ ମାଲବାସୀ ପାଟ ଉତ୍ପନ୍ନର ବଡ଼ ଚେଷ୍ଟା କରାଯାଇଅଛି, ମାତ୍ର ଏପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଆଶାନ୍ୱରୁପ ଫଳ ହୋଇ ପାରି ନାହିଁ । ପ୍ରଥମେ ମୟୂରଭଞ୍ଜର

ସୁନାମଧନ୍ୟ ସ୍ୱର୍ଗୀୟ ମହାରାଜ ଶ୍ରୀରାମଚନ୍ଦ୍ର, ଭଞ୍ଜ ଏହି ଉଦ୍ୟମରେ ବହୁ ଅର୍ଥ ବ୍ୟୟ କରିଥିଲେ । ରେସମ ବିଦ୍ୟାରେ ଜାପାନରେ ତାଲିମ ହୋଇଥିବା ଜଣେ ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କୁ ଉକ୍ତ ବେତନରେ ନିଯୁକ୍ତ କରି ଏବଂ ତୁତ୍ ଗଛ ଅଦି ଗୃଷ୍ମ କରାଇ ରାଜ୍ୟ ମଧ୍ୟରେ ଏହି ରେସମ ଉତ୍ପନ୍ନ କରାଇବାପାଇଁ ମହାରାଜ ଅନେକ ଚେଷ୍ଟା କରିଥିଲେ । ତତ୍ପରେ ବିହାର ଓଡ଼ିଶା ଗଭର୍ଣ୍ଣମେଣ୍ଟଙ୍କ ଶିଳ୍ପ ବିଭାଗ ସରକାରୀ ରେସମ ଲାଲକାର ସ୍ୱପରିଶ୍ରେଣ୍ଡେଣ୍ଟଙ୍କୁ ପଠାଇ ବାଲେଶ୍ୱର କେନ୍ଦ୍ର ବେଙ୍ଗ ଜରିଆରେ ବାଲେଶ୍ୱର ଜିଲ୍ଲାର କେତେ ଗୋଟି ଗ୍ରାମରେ ତୁତ୍ ଗଛର ଗୃଷ୍ମ କରାଇ ଏହି ରେସମ ଉତ୍ପନ୍ନ କରାଇବାପାଇଁ ଉଦ୍ୟମ କରିଥିଲେ । ଆହୁରି ମଧ୍ୟ କେତେ ସ୍ଥାନରେ ଏହି ଉଦ୍ୟମ ଆଜିଯାକେ ଲାଗିଅଛି । ବର୍ତ୍ତମାନ କୋରାପୁଟ ଜିଲ୍ଲାରେ ଜୟପୁର ମହାରାଜଙ୍କ ଉଦ୍ୟମରେ ତୁତ୍ ଗଛ ଲଗାଯାଇ ଏହି ପାତ ଉତ୍ପନ୍ନର ଉଦ୍ୟମ ହେଉଅଛି । ତାହା ସମୟରେ ଉଲଟିଲଭ କରି ପାରେ । ଏହି ରେସମ ଓଡ଼ିଶାରେ ଏପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଉତ୍ପନ୍ନ ହେଉ ନ ଥିଲେହେଁ ଏହି ରେସମ ସୁତାରେ ଲୁଗା (ପାଟଲୁଗା, ପାଟଶାଢ଼ୀ) ବହୁକାଳରୁ ଓଡ଼ିଶାରେ ବହୁପରିମାଣରେ ବୁଣା ହୋଇ ଆସୁଅଛି; ତେଣୁ ଏହି ରେସମ ଉତ୍ପନ୍ନ ହେବା ସମ୍ଭବରେ ସମସ୍ତଙ୍କର କିଛି କିଛି ଜାଣିବା ଆବଶ୍ୟକ ।

ଏଣି ରେସମ ଉତ୍ପନ୍ନ କରାଇବା ସମ୍ଭବରେ ୧୯୨୬ ମସିହା ପୁର୍ବେ ଓଡ଼ିଶାରେ କାହାରୁ କିଛି ଜଣା ନ ଥିଲା । ସମୟ ସମୟରେ ଅଧ୍ୟାପନୁ ଏଣି ଗୁଦର ଓ ଏଣି କପଡ଼ା ଆଦି ଏଠାରେ ବହୁମୁଲ୍ୟରେ ବିଦ୍ୟମ୍ବୁ ହେଉଥିଲା । ୧୯୨୬ ମସିହାରେ ଏହି ପୁସ୍ତକର ଲେଖକ ପ୍ରଥମେ ଓଡ଼ିଶାକୁ ଏଣିପେ କ ଅଣାଇ ସେ ପୋକଙ୍କୁ ପାଳିଲେ ଏବଂ ନାନା ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରଚାର କରି ଏଣିପୋକ ପାଳିବା ବିଷୟର ବିସ୍ତାର କଲେ । ସେ ସମୟରେ ବିହାର ଓଡ଼ିଶା ଗଭର୍ଣ୍ଣମେଣ୍ଟ ତାଙ୍କୁ ଏହି ପ୍ରଚାର କାର୍ଯ୍ୟରେ ଖୁବ୍ ସାହାଯ୍ୟ ଦେଇଥିଲେ । ତାଙ୍କ ମନୋନୀତ କେତେକଗୁଡ଼ିଏ ଯୁବକଙ୍କୁ ଗଭର୍ଣ୍ଣମେଣ୍ଟ ଭଗଲପୁରଠାରେ ଏଣିଶିଳରେ ତାଲିମ କରି ଓଡ଼ିଶାର ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ମାସିକ ବେତନ ଦେଇ ତାହାଙ୍କୁ ସାହାଯ୍ୟ କରିବା କାରଣ ନିଯୁକ୍ତ କରି ଦେଇଥିଲେ । ୪ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଏଣିଗୃଷ୍ମ ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରାୟ ସବୁଆଡ଼େ ବ୍ୟାପୀ ଯାଇଥିଲା । ବିହାର ଓଡ଼ିଶା ସରକାର ଆଉ ଅର୍ଥ ଯୋଗାଇ ନ ପାରି ସମସ୍ତ ନିଯୁକ୍ତ କର୍ମଗୁରାମାନଙ୍କୁ କାର୍ଯ୍ୟରୁ ରହିତ କରି ଦେଲେ; ତେଣୁ ଏହା ଯେଉଁ ପ୍ରଖର ଗତିରେ ବିସ୍ତାରଲାଭ କରୁଥିଲା, ତହିଁରେ ବିଶେଷ ବ୍ୟାଘାତ ଘଟିଲା । ତଥାପି ଏହା ଓଡ଼ିଶାରେ ପ୍ରାୟ ସର୍ବତ୍ର ସ୍ୱପରିଗତି ହୋଇଯାଇଛି । ସେହି ସମୟରୁ ଏହା ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରାୟ ସବୁ ଅଞ୍ଚଳରେ ଅଳ୍ପ ବହୁତ ପରିମାଣରେ ଉତ୍ପନ୍ନ ହୋଇ ଆସୁଅଛି । ବର୍ତ୍ତମାନ ଆମ୍ଭମାନଙ୍କ ଓଡ଼ିଶା ଗଭର୍ଣ୍ଣମେଣ୍ଟଙ୍କର ମଧ୍ୟ ଏଥି ପ୍ରତି ଦୃଷ୍ଟି ପଡ଼ିଅଛି । ସୁନରାୟ ଏହାର ପ୍ରଚାର ନିମନ୍ତେ ଓଡ଼ିଶା ଗଭର୍ଣ୍ଣମେଣ୍ଟଙ୍କ ଶିଳ୍ପବିଭାଗ ଏବଂ ନିଶିଳ ଭାରତ ଗ୍ରାମୋଦ୍ୟୋଗ ସଂଘ ଚେଷ୍ଟା କରୁଅଛନ୍ତି । ଆଶା କରାଯାଏ, ଏହା ଶୀଘ୍ର ଅଧିକ ଉଲଟିଲାଭ କରି ପାରିବ ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ଏହି ୩ ଗୋଟି ରେସମଶିଳ୍ପର ଉତ୍ପାଦନ କମନ୍ସ ପ୍ରଶସ୍ତ ସେହି ଅଛି । ଓଡ଼ିଶାର ଲୋକେ ମନୋଯୋଗୀ ହେଲେ ଏହି ୩ ଗୋଟି ରେସମ ଶିଳ୍ପ ଓଡ଼ିଶାରେ ଯଥେଷ୍ଟ ଉତ୍ପାଦନ କରି ପାରନ୍ତି । ତେଣୁ ସେହି ୩ ଗୋଟି ରେସମ ଉତ୍ପାଦନ ହେବା ସମ୍ଭବରେ ଏହି ସୁସ୍ଥକରେ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଏହା ପରେ କେତେକ ବସ୍ତୁ ଉତ୍ପାଦନ କରାଯିବ ।

ରେସମକୁ ଇଂରାଜୀରେ ସିଲ୍କ (Silk) କହନ୍ତି । ବର୍ତ୍ତମାନ ସିଲ୍କ (Silk) ଶବ୍ଦଟି ଭାରତୀୟ ସମସ୍ତ ପ୍ରଜାତିର ଭୃଷୀ ମଧ୍ୟରେ ଏପରି ଭାବରେ ପରିଗଣିତ ଯେ ରେସମ କହିଲେ କେହି କେହି ବୁଝି ନ ପାରନ୍ତି, ମାତ୍ର ସିଲ୍କ କହିଲେ ସହଜରେ ସମସ୍ତେ ବୁଝି ପାରନ୍ତି । ବିଦେଶରୁ ନାନା ପ୍ରକାର ସିଲ୍କ ସୂତା ଆସି ମହାସମୁଦ୍ର ଦ୍ଵାରା ଓ ଦୋକାନିମାନଙ୍କରେ ବିକ୍ରୟ ହେଉଅଛି । ତହିଁରେ ପ୍ରକୃତ ସିଲ୍କ କେତେ ପରିମାଣରେ ଅଛି କିମ୍ବା ଏକାବେଳେକେ ଅଛି କି ନାହିଁ, ତାହା ମଧ୍ୟ ବୁଝିବା କଠିନ । ସୃଷ୍ଟି ନକଲ ସିଲ୍କ (Imitation Silk) ନାମରେ ମଧ୍ୟ କେତେ ପ୍ରକାର ଲୁଗା ଓ ସୂତା ଆସି ସ୍ଥାନେ ସ୍ଥାନେ ବିକ୍ରି ହେଉଅଛି । ଆମ ଦେଶର ତନ୍ତ୍ରୀମାନେ ସେହି ସୂତା ନେଇ ଲୁଗା ବୁଣିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କଲେଣି । ସେହି ସବୁ ପଦାର୍ଥର ପ୍ରଚାର ଏବଂ ବିକ୍ରୟ ସମ୍ଭବରେ ଯଥେଷ୍ଟ ସମ୍ମିଳିତ ଚେଷ୍ଟା ଓ ଉଦ୍ୟମ ଲାଗି ରହିଅଛି । ଆମ ଦେଶର ପାଟ ବା ମଠାର ଉତ୍ପାଦନ ବିଷୟରେ କେବେ କୌଣସି ପ୍ରକାର ସଂଗଠିତ ଉଦ୍ୟମ ହୋଇ ନାହିଁ, ତେଣୁ ଏହି ଶିଳ୍ପ ଶୀଘ୍ର ଉତ୍ପାଦନ କରି ପାରୁ ନାହିଁ । ଲୋକେ ବିଦେଶୀ ଦ୍ରବ୍ୟର ଗୁଣବତ୍ତା ଦେଖି ସେଥିରେ ଭୁଲି ଯାଉଅଛନ୍ତି ଏବଂ ଅଳ୍ପ ସୁଲଭରେ ପାଇଁ ତାହା ଖରଦ କରୁଅଛନ୍ତି । ଦେଶରେ ଉତ୍ପାଦନ ବଢ଼ୁଥିବା ଅସଲ ପଦାର୍ଥର ବିଶେଷ କାଟକ ହେଉ ନାହିଁ ।

ପାଟ ଓ ମଠା ବୁଣିବା ପାଇଁ ସୂତାଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ କିଛି ପରିଶ୍ରମ ପଡ଼େ । ବିଦେଶରୁ ଆସୁଥିବା ନକଲ ସୂତାଗୁଡ଼ିକ ଏକାବେଳେକେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇ ଆସେ । ତନ୍ତ୍ରୀମାନେ ପରିଶ୍ରମକୁ ଭର ଅସଲ ମାଲ ଛଡ଼ିଦେଇ ସେହି ନକଲ ସୂତା ନେଇ ସହଜରେ ଲୁଗା ବୁଣି ଯାଉଅଛନ୍ତି । କିନ୍ତୁ କେହି କେବେ ଭୁଲୁ ନାହାନ୍ତି ଯେ, ବିଦେଶୀ ନକଲ ମାଲ ଯେତେବେଳେ ଯଥେଷ୍ଟ ପ୍ରଚାରିତ ହୋଇଯିବ ତେତେବେଳେ ଯେବେ ଯୁଦ୍ଧ ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି କାରଣରୁ ବିଦେଶରୁ ସେହି ସୂତା ଆସିବା ବନ୍ଦ ହୋଇଯିବ ଅଥବା ଆଦର ଅଭାବରୁ ଯେତେବେଳେ ଏହି ଦେଶବାସୀ ପାଟ ଓ ଚମର ବୁଣିବାର ଅଭ୍ୟାସ ଏକାବେଳେକେ ଛାଡ଼ିଦେବେ, ତେତେବେଳେ ଯେବେ ଅଧିକ ଲାଭ ଆଶାରେ ବିଦେଶୀୟ ଶିଳ୍ପୀମାନେ ଆଉ ସୂତା ନ ପଠାଇ ତାହାକୁ ଲୁଗା ବୁଣି କେବଳ ଲୁଗା ପଠାଇବେ, ତେବେ ବର୍ତ୍ତମାନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପାଟ ଓ ମଠା ବୁଣି ଆସୁଥିବା ତନ୍ତ୍ରୀମାନଙ୍କର ଯେଣା ଏକାବେଳେକେ ବନ୍ଦ ହୋଇଯିବ ସେନା । କିନ୍ତୁ ଦେଶରେ ବୁଣା ଅସଲ ପାଟ ଓ ମଠାର ଗୁଣ ମଧ୍ୟ କେହି ବିବେଚନା କରୁ ନାହାନ୍ତି ।

ଏକ ସମୟରେ ଭାରତବର୍ଷରୁ ବର୍ଷରେ ୧ କୋଟି ୫୫ ଲକ୍ଷରୁ ଅଧିକ ଟଙ୍କାର ପାଟଲୁଗା ଓ ସୁତା ବିଦେଶକୁ ରପ୍ତାନି ହୋଇ ଯାଉଥିଲା । ଆଜି ସେକାଳ କଥା ଏକାବେଳକେ ଓଲଟି ଗଲାଣି । ବର୍ତ୍ତମାନ ଭାରତବର୍ଷକୁ ବିଦେଶରୁ ବର୍ଷରେ ୩ କୋଟି ଟଙ୍କାର ପାଟ (Silk) ଲୁଗା ଆମଦାନି ହୋଇ ଅସୁଅଛି । ଭାରତ ଯାହା ପାଟଲୁଗା ବିଦେଶକୁ ରପ୍ତାନି କରୁଅଛି, ତାହାର ପରିମାଣ ଅତି ଅଳ୍ପ ।

ଓଡ଼ିଶା-ରେସମଗୁଣ ନିମନ୍ତେ ଉପଯୁକ୍ତ ସେହ । ନିଜ ନିଜର ଅନ୍ୟ ଲାବକା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଯେ ଲଜ୍ଜା ସେ ଏହି ଶିଳାକୁ ସହଜରେ କରି ପାରିବେ । ତେଣୁ ଯାହାର ଯେଉଁଠାରେ ଯେପରି ସୁବିଧା ହେବ, ସେ ଯେବେ ଏହି ଲଭକନକ ଶିଳାର ଉଲ୍ଲିଖିତ ପ୍ରତି ମନୋଯୋଗୀ ହେବେ, ତେବେ ଅକ୍ଳେଶରେ ନିଜେ ଲଭବନ୍ ହେବେ ଓ ଗୋଟିଏ ଜାଗାରେ ଶିଳା ଉଲ୍ଲିଖିତ କରିବ ଏବଂ ଦେଶର ଆର୍ଥିକ ଅବସ୍ଥା ସୁଧୁରିଯିବ । ଏହାକୁ ଅନାସ୍ତା କରିବା କଦାପି ଉଚିତ ନୁହେଁ ।

ଚପର

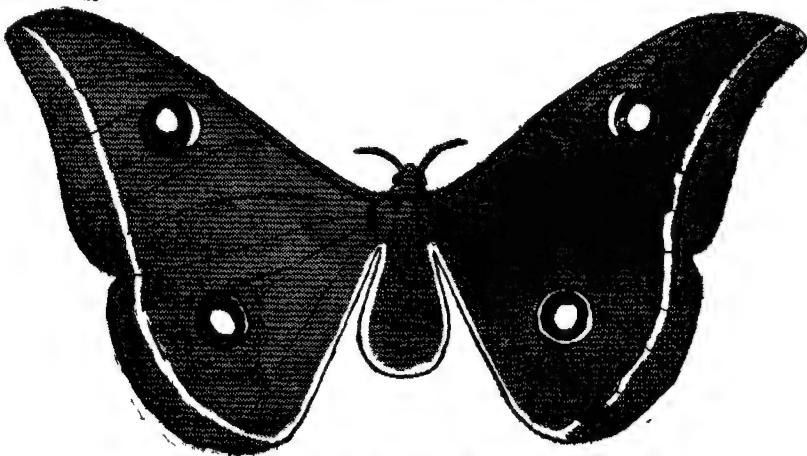
ଟସର ପୋକ ଅସନ, ଅର୍ଜୁନ, ଶାଳ, ବରକୋଳି, ଧଅ ପ୍ରଭୃତି କେତେଗୋଟି ଜଙ୍ଗଲ ଗଛର ପତ୍ର ଖାଆନ୍ତି । ଏମାନେ ଏଣୁ ବା ମାଲବାସୀ ପୋକଙ୍କ ପରି ଘରେ ପୋଷା ଯାଇ ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଟସର ପୋକମାନେ ଜଙ୍ଗଲରେ ପୋଷା ଯାଆନ୍ତି । ଏମାନେ ଜଙ୍ଗଲ ପୋକ, ଗୁଡ଼ପାଳିତ ପୋକ ନୁହନ୍ତି । ସାଧାରଣତଃ ଯେଉଁ ସବୁ ଜଙ୍ଗଲରେ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଅସନ, ଅର୍ଜୁନ, ଶାଳ, ବରକୋଳି ଓ ଧଅଗଛ ଅଛି ସେହି ଜଙ୍ଗଲ ନିକଟରେ ବାସ କରୁଥିବା ଲୋକେ ଏହି ପୋକକୁ ଜଙ୍ଗଲର ସେହି ସେହି ଜାଗାରେ ଗଛମାନଙ୍କରେ ଛାଡ଼ି ଦେଇ ପୋଷନ୍ତି ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ଆଗେ ଯେତେ ଟସର ଉତ୍ପନ୍ନ ହେଉଥିଲା ବର୍ତ୍ତମାନ ତାହା ହେଉ ନାହିଁ । ଓଡ଼ିଶାରେ ଟସର ଉତ୍ପନ୍ନ କରିବାର ଯେତେ ସୁବିଧା ଅଛି, ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଦେଶରେ ତେତେ ସୁବିଧା ନାହିଁ । ଓଡ଼ିଶାର ଗଡ଼ଜାତ ରାଜ୍ୟମାନଙ୍କରେ ଓ ଗଡ଼ଜାତ ଜଙ୍ଗଲରେ ଯେତେ ଅସନ, ଅର୍ଜୁନ, ଧଅ, ଶାଳ ଓ ଟସର ପୋକଙ୍କର ଆହାର ଯୋଗାଇବା ଭଲ ଭଲ ପ୍ରକାରର ଅନ୍ୟ ଗଛସବୁ ଅଛି ଯେବେ ଓଡ଼ିଶାର ଲୋକେ ଟସର ଉତ୍ପନ୍ନ କରିବା ପ୍ରତି ମନୋଯୋଗୀ ହୁଅନ୍ତେ ଏବଂ ବିଦେଶରୁ ଆସୁଥିବା ନକଲି ସିଲ୍ କସୁତାର ପ୍ରଚାର ଓ ବିକ୍ରୟ ପାଇଁ ଯେପରି ସେହି ସେହି ଦେଶମାନଙ୍କ ପକ୍ଷରୁ ଧାର୍ଯ୍ୟାତ୍ମକ ଚେଷ୍ଟା ହେଉଅଛି, ଟସରଶିଳାର ଉଲ୍ଲିଖିତ ନିମନ୍ତେ ଯେବେ ସେହିପରି କିଛି ଦ୍ରୁତ ଉଦ୍ୟମ ହୁଅନ୍ତା, ତେବେ ପରିଶେଷରେ ଓଡ଼ିଶାର ଟସରଶିଳା ଅନ୍ୟ ଦେଶମାନଙ୍କୁ ପ୍ରତିଯୋଗିତାରେ ଜିଣି ପାରନ୍ତା ଓ ଟସର ଲୁଗାର ଦାମ ବିଦେଶୀ

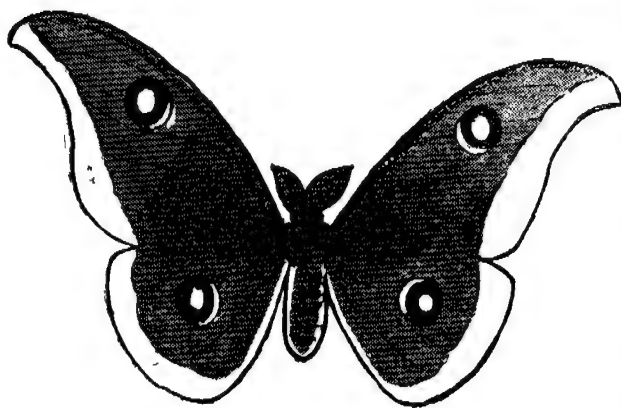
ଟସର ବା ସିଲ୍କ ଲୁଗା ଅପେକ୍ଷା ଶସ୍ତା ହୁଅନ୍ତା ଏଥିରେ ସନ୍ଦେହ ନାହିଁ । ଲୋକେ ଅଳ୍ପ ସୂକ୍ଷ୍ମରେ ଅସଲ ଟସର ଲୁଗା ପାଇଲେ କେବେହେଁ ନକଲ ମାଲ ପଇସା ଦେଇ କିଣନ୍ତି ନାହିଁ । ଟସର ଲୁଗା ବହୁଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦୃଢ଼ ରହେ, ମାତ୍ର କୌଣସି ନକଲ ସିଲ୍କ ଟସର ପରି କଦାଚ ବେଶିଦିନ ରହେ ନାହିଁ ।

ଟସର ଲୁଗାର ରଙ୍ଗ ପ୍ରଥମେ ଯାହା ଥାଏ, ଲୁଗା ସୁରୁଣୀ ହେଲାବେଳକୁ ସେ ରଙ୍ଗ କ୍ରମେ ବଦଳି ଯାଇ ଅତି ସୁନ୍ଦର ରଙ୍ଗ ହୁଏ । ଯେଉଁମାନେ ପ୍ରଥମରୁ ସଫା ରଙ୍ଗ ଚାହାନ୍ତି, ସେମାନେ ତାହା ମଧ୍ୟ ସହଜରେ ପାଇ ପାରନ୍ତି । ଟସରରୁ ଏସିଡ୍ (Acid) ପ୍ରକୃତ ଦ୍ଵାରା ଧଳା (Bleached) କରିଦେଲେ ଟସର ଲୁଗା ପ୍ରଥମରୁ ଅତି ସୁନ୍ଦର ବର୍ଣ୍ଣ ଧାରଣ କରି ପାରନ୍ ଏବଂ ଅନ୍ୟ ସିଲ୍କ ସବୁ ଯେଉଁ ରଙ୍ଗମାନଙ୍କରେ ରଙ୍ଗା ହୋଇ ପାରେ, ଟସର ମଧ୍ୟ ଠିକ୍ ସେହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ସେହିପରି ନାନା ରଙ୍ଗରେ ରଙ୍ଗାଯାଇ ପାରନ୍ ।

ଯେଉଁମାନେ ବଞ୍ଚିମାନ ଟସରପୋକ ପୋଷନ୍ତି, ସେମାନେ ସାଧାରଣତଃ ବିହନ ଗୋଟି ସବୁ (Seed Cocoons) କିଣି ଆଣି ଘରେ ରଖନ୍ତି । ପ୍ରଜାପତି ବାହାରବା ସମୟ ହେଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ ନେଇ ଖଣ୍ଡିଏ ଖଣ୍ଡିଏ ବାଉଁଶରେ ବାନ୍ଧି ଅଥବା ସେହିପରି ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଅସନ ବା ଯେଉଁ ଗଛରେ ପୋକରୁ ପାଳିବାର ସ୍ଥଳ କରିଥାଆନ୍ତି ସେହି ଗଛମାନଙ୍କରେ ଝୁଲାଇ ଦେଇ ଥାଆନ୍ତି । ଟସର ଗୋଟିଗୁଡ଼ିକୁ କାଟି ତହିଁରୁ ରାତିରେ ପ୍ରଜାପତି ନାହାର ପଡ଼ନ୍ତି । କେହି କେହି ଗାଆଁ ବାହାରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଲୁଡ଼ିଆଘର କରି ସେହି ଲୁଡ଼ିଆଘରେ ଡୋର ଟାଣି ତହିଁରେ ବିହନ ଗୋଟିଗୁଡ଼ିକ ଝୁଲାଇ ରଖନ୍ତି । ତହିଁରୁ ରାତିରେ ଗୋଟି କାଟି ପ୍ରଜାପତି ବାହାରନ୍ତି ।



ତହିଁ ମଧ୍ୟରୁ ଅଣ୍ଟିର ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକ ଉଡ଼ିଯାଆନ୍ତି । ମାଈ ପ୍ରଜାପତି ଯେତେ ବାହାରକୁ ସେଗୁଡ଼ିକ କୋଷାରୁ ବାହାର କୋଷା ଉପରେ ବସି ରହନ୍ତି । ସେମାନେ ଉଡ଼ିଯାଇ ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ସେହି ସ୍ଥାନର ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କ ସହିତ ସେହି ସ୍ଥାନର ଅଣ୍ଟିର ପ୍ରଜାପତିଙ୍କର ସଙ୍ଗମ ହୁଏ ନାହିଁ । ଗୁଡ଼ିରେ ବଣୁଆ ଅଣ୍ଟିର ପ୍ରଜାପତି କୁଆଡ଼ୁ କୁଆଡ଼ୁ ଆସି ସେଠାରେ ପହଞ୍ଚନ୍ତି । ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କ ସହିତ ସେମାନଙ୍କର ସଙ୍ଗମ ହୁଏ । ଯେଉଁମାନେ କୁଡ଼ିଆରେ ଗୋଟି ରଖିଥାଆନ୍ତି, ସେମାନଙ୍କରୁ ମଧ୍ୟ ପ୍ରଜାପତି ବାହାର ଅଣ୍ଟିରଗୁଡ଼ିକ ଉଡ଼ି ଯାଆନ୍ତି । ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟି ଉପରେ ବସି ରହୁଥାନ୍ତି । ପୋଷାଳମାନେ ସନ୍ଧ୍ୟା ପୁରୁ ସେହି ଗୋଟିସହ ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କୁ ନେଇ ବଣରେ ଗଛ ଉପରେ ରଖି ଦେଇ ଆସନ୍ତି । ଗୁଡ଼ିରେ ବଣୁଆ ଅଣ୍ଟିର ପ୍ରଜାପତି ଆସି ପହଞ୍ଚନ୍ତି । ସେମାନଙ୍କର ସଙ୍ଗମ ହୁଏ । ସଙ୍ଗମ ହେବା ପରଫଳ ଭେରୁ ପୋଷାଳମାନେ ଯୋଡ଼ା ଯୋଡ଼ା ହୋଇ ଲଗି ରହୁଥିବା ପ୍ରଜାପତିଙ୍କୁ ଘରକୁ ଘେନି ଆସନ୍ତି । ଦିନଯାକ ସେହିପରି ଭାବରେ ରଖି ଦିଅନ୍ତି । ସନ୍ଧ୍ୟା ପୁରୁ ପ୍ରଜାପତି ଯୋଡ଼ାଗୁଡ଼ିକୁ ଟାଣି ଛଡ଼ାଇ ଦେଇ ଅଣ୍ଟିର ପ୍ରଜାପତିଙ୍କୁ ଛଡ଼ି ଦିଅନ୍ତି ଏବଂ ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିଙ୍କୁ କେହି କେହି ହାଣ୍ଡିରେ ବା କେହି କେହି ପତର ଠୋଲରେ ପୁରାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତି । କେହି କେହି ଟୋକେଇରେ ପୁରାଇ କୁଲ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତି । ସେମାନେ ସେହି ସବୁ ପାତ୍ରରେ ଅଣ୍ଟା ଦିଅନ୍ତି । ସେମାନେ ୩୪ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଣ୍ଟା ଦିଅନ୍ତି । ପୋଷାଳ ପ୍ରତିଦିନର ଅଣ୍ଟାଗୁଡ଼ିକ ଉଠାଇ ନେଇ ପତର ଠୋଲରେ ରଖି ଦିଅନ୍ତି । ପ୍ରତିଦିନର ଅଣ୍ଟା ଅଲଗା ଅଲଗା କରି ରଖାଯାଏ ।



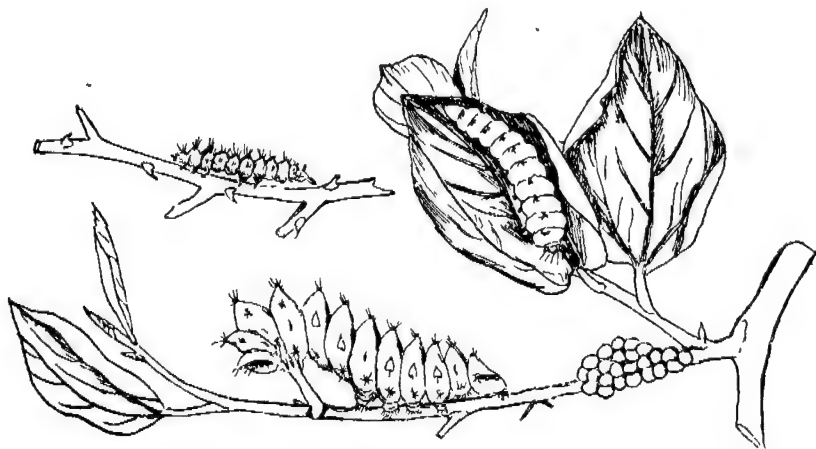
୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଛାପର ଫକା ନାଲିଆ । ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିରୁ ବାହାରବାର ୪୫ ଦିନ ପରେ ସାଧାରଣତଃ ମରିଯାଆନ୍ତି ।

କେହି କେହି ଅଣ୍ଟାରେ ହଳଦିଶୁଣ୍ଠା ଘସି ରଖନ୍ତି । ଅଣ୍ଟାଗୁଡ଼ିକ ଧୋବଲା ଏବଂ ଗୋଲ ଗୋଲ ଆକାରରେ ମୁଗଠାରୁ କିଛି ଛୋଟ ।

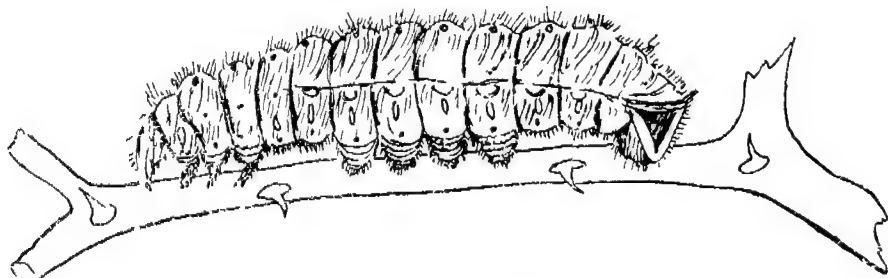
ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକ ଅଣ୍ଟିର ପ୍ରଜାପତିଙ୍କଠାରୁ ଆକାରରେ ବଡ଼ ହୁଅନ୍ତି । ୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ସେମାନଙ୍କର ରଙ୍ଗ ବେଶ୍ ତୋଫା ହଳଦିଆ ବର୍ଣ୍ଣ । ଅଣ୍ଟିର ପ୍ରଜାପତି-ଗୁଡ଼ିକ ଆକାରରେ ଛୋଟ । ୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ସେମାନଙ୍କର ବର୍ଣ୍ଣ

ଟସରପୋକଙ୍କର ଅଣ୍ଡା ହେବା ଦିନଠାରୁ ୮ ଦିନ ପରେ ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକ ଆସେ ଆସେ ଫୁଟିଯାଏ । ଅଣ୍ଡା ଫୁଟି ଉଠିବାରୁ କୁମ୍ଭିରାଳି ଖୁବ୍ ଛେଟ ଛେଟ୍ ପୋକ ବାହାରକୁ । ତେତେବେଳେ ଏହି ପୋକଗୁଡ଼ିକୁ ପତ୍ରର ଠୋଲରେ ରଖି ଅସନ ବା ସୁଯେଉଁ ଗଛରେ ସେ ଶିବେ ସେହି ଗଛର କଅଁଳ ପତ୍ର ଦେହକୁ ଲଗାଇ ୨୪ ଗୋଟି ପତ୍ର ସଙ୍ଗେ ଠୋଲଟି ଶତ୍ରୁକାହ୍ନୀ ସିଲାଇ କରି ଛାଡ଼ି ଦିଅନ୍ତି । ତାହାହେଲେ ପବନରେ ସହଜରେ ପଡ଼ିଯାଏ ନାହିଁ । ଗଛ ଫୁଲରୁ ଗୁରୁପାଖ ଭୁଲ



୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ହାତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସଫା କରି ଦିଅନ୍ତି । ପୋକଗୁଡ଼ିକ ଗଛରୁ ପତର ଖଇବାରେ ଲାଗନ୍ତି । ପୋଷାଳି-ମାନେ ପୋକଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଗୋଟି ଗଛରେ ନ ଛାଡ଼ି ଆଳୁ ଆଳୁ କରି ଅନେକଗୁଡ଼ିଏ ଗଛରେ ଛାଡ଼ିଦେଇ ଆସନ୍ତି । ଗୋଟିଏ ଗଛର ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଖାଇ ଶେଷ କରିଦେଲେ ପୋକକୁ ଅନ୍ୟ ଗଛକୁ ନେବାକୁ ପଡ଼େ । ସେଥିପାଇଁ ଯେଉଁ ଭାଲରେ ପୋକ ଥିବେ, ସେହି ଛେଟ ଛେଟ୍



୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ତାଳଗୁଡ଼ିକ ଅତି ସାବଧାନରେ ଦାନ୍ତୁଆ ହସ୍ତ ବା କଟ୍ଟିରେ ଘଷି ଘଷି କାଟି ଯେପରି ପୋକ ତଳେ ଖସି ନ ପଡ଼ିବେ ତହିଁ ପ୍ରତି ଦୃଷ୍ଟି ରଖି ସେହି ତାଳକୁ ନେଇ ଅନ୍ୟ ଗଛରେ ବାନ୍ଧି ଦେବାକୁ ହୁଏ । ସେ ଗଛର ପତ୍ରକୁ ରୁହିଁ ଯେତେ ଗୋଟି ପୋକଙ୍କୁ ସେହି ଗଛର ପତ୍ର ଅଣ୍ଟିବ ସେଇକି ପୋକ ଛାଡ଼ନ୍ତି ।

ଟସର ପୋକଙ୍କର ଏନେକ ଶତ୍ରୁ ଅଛନ୍ତି । କାଞ୍ଚ, ଚିଲ, ବଣି ପ୍ରଭୃତି ପକ୍ଷୀ ଓ ଅଳ୍ପ ଯେଉଁ ପକ୍ଷୀମାନେ ପୋକ ଖାଆନ୍ତି, ସେମାନେ କାଣି ପାର କାହୁଁ କାହୁଁ ଆସି ସେହି ପୋକ ଥିବା ଗଛରେ ପହଞ୍ଚନ୍ତି । ସେମାନଙ୍କୁ ହୁରୁଡ଼ାଇବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା ନ କଲେ ସେମାନେ ସହଜରେ ପୋକଗୁଡ଼ିକୁ ଖାଇ ଶେଷ କରି ଦିଅନ୍ତି, ତେଣୁ ଜଣେ ଜଣେ ଲୋକ ବରବର ସେମାନଙ୍କୁ ଦିନଯାକ ଜଗି ରହିଥାଏ ଓ ପକ୍ଷୀମାନଙ୍କୁ ହୁରୁଡ଼ି ଉଥାଏ । ସମୟ ସମୟରେ ଧନୁଶର ବା ବାହୁଲିଙ୍ଗଡ଼ା ବା ବକ୍ସିକ ମଧ୍ୟ ପାଖରେ ରଖି ଲୋକେ ଜଗନ୍ତି । ସାଧାରଣତଃ ଜଣେ ଲୋକ ୧୦୦ଟି ଗଛ ଜଗି ପାରେ ।

ଏହିପରି ୧୦ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋକଗୁଡ଼ିକ ପତ୍ର ଖାଇ ଟାଲ କଢ଼ନ୍ତି । ୧୦ ଦିନରେ ପୋକମାନେ ପାକଲ ହୋଇ କୋଷା ବୁଣିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରନ୍ତି । ସାଧାରଣତଃ ସବୁ ସବୁ ତାଳରେ ସେମାନେ କୋଷା ବାନ୍ଧନ୍ତି । କୋଷା ବାନ୍ଧି ଆପେ ଆପେ ତହିଁ- ମଧ୍ୟରେ ବୁଜି ହୋଇ ରହି ଯାଆନ୍ତି । କୋଷା ବାନ୍ଧିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କଲାଠାରୁ ପ୍ରାୟ ୮ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କୋଷା ବାନ୍ଧୁଥାନ୍ତି । ତା ପରେ ଲୋକେ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ତୋଳିଆଣି ପାଛୁଆରେ ରଖନ୍ତି । କୋଷାକୁ କେହି କେହି ଗୋଟି କହନ୍ତି । ୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।



୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଟସରପୋକ ୪ ଥର କାତି ଛାଡ଼ନ୍ତି । ଏମାନଙ୍କର କାତି ଛାଡ଼ିବା ସମୟ ସାଧାରଣତଃ ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବା ପରେ ପ୍ରଥମ ଥର ୨୭ ଦିନରେ ଥରେ, ତା ପରେ ସେହିପରି ୬ ଦିନରୁ ୧୦ ଦିନ ଛାଡ଼ା ଥରେ ଲେଖାଏଁ, ଏପରି ଆଉ ୩ ଥର କାତି ଛାଡ଼ନ୍ତି । ଶେଷଥର କାତି ଛାଡ଼ିବାର ୧୮୦ ଦିନ ପରେ ପେକମାନେ କୋଷା ବା ଗୋଟୀ ବାନ୍ଧନ୍ତି । ତା ପରେ କୋଷା ଭିତରୁ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ ବାହାର ଆସନ୍ତି । କୌଣସି କୌଣସି ଟସରରୁ ୧୫୮୦ ଦିନ ପରେ ପ୍ରଜାପତି ବାହାରନ୍ତି । ପୁଣି କୌଣସି କୌଣସି ଟସରରୁ ୨୩ ମାସ ପରେ ଏବଂ କୌଣସି କୌଣସି ଟସରରୁ ୨୩ ମାସ ପରେ ପ୍ରଜାପତି ବାହାରନ୍ତି ।

ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ସାଧାରଣତଃ ଆମ ଦେଶରେ ୩ ଥର ଝସର ଫସଲ ଅମଦାନି କରାଯାଇ ପାରେ । ଗୋଟିଏ ଫସଲ ଜୁଲାଇ ଓ ଅଗଷ୍ଟ ମାସରେ ହୁଏ । ଆଉ ଗୋଟିଏ ଫସଲ ସେପ୍ଟେମ୍ବର ଓ ଅକ୍ଟୋବର ମାସରେ ହୁଏ । ତାହାକୁ ବର୍ଷା ଫସଲ କହନ୍ତି । ଆଉ ଗୋଟିଏ ଫସଲ ଜାନୁଆରୀ ଓ ଫେବୃଆରୀ ମାସରେ ହୁଏ । ତାହାକୁ ବୁଗେଇ ଝସର କହନ୍ତି ।

ଝସର ଭଲ ଭଲ ପ୍ରକାର ଭେଦରେ ଆହୁରି କେତେଗୁଡ଼ିଏ ନାମ ଅଛି । ଯଥା — ଝାକୁ, ଡବା, ବୁଗେଇ, ଲଗାଆ ଇତ୍ୟାଦି ।

ଝସରଯୋଜନାର କେତେଗୁଡ଼ିଏ ସ୍ତର ଅଛି । ସ୍ତରର ପ୍ରତିକାର କରିବା ସହଜ ନୁହେଁ । ସେଥିପାଇଁ ଫସଲ ଆରମ୍ଭ କଲାବେଳେ ଭଲ ସ୍ତରସ୍ଥାନ ବହନଗୋଟି ବାଛି ଆଣି ଆରମ୍ଭ କରିବାକୁ ହୁଏ, ତାହାହେଲେ ସ୍ତରର ବିଶେଷ ଆଶଙ୍କା ନ ଥାଏ ।

ଝସରଯୋଜନା ଯେଉଁ ସବୁ ଗଛର ପତ୍ର ଖାଆନ୍ତି, ପ୍ରତିବର୍ଷ ବା ପ୍ରତି ଦୁଇ ବର୍ଷରେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ସେ ସବୁ ଗଛର ଅଗ କାଟିଦେବାକୁ ହୁଏ । ଗୋଟିଏ ଗଛ ୧୦ ବର୍ଷର ହେଲେ ତାହା ପୁଣିଆଁପ୍ରାପ୍ତ ହେଇ ବୋଲି ଧରାଯାଏ । ପୁଣିଆଁପ୍ରାପ୍ତ ୧୦୦ ଗଛରେ ଯୋଜନା ଛଡ଼ିଲେ ୫୦୦୦ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କୋଷା ପାଇବାର ଆଶା କରାଯାଏ ।

କେ ଷାଗୁଡ଼ିକ ଘରକୁ ଆଣି ତାକୁ ଅଧିକ ଦିନ ନ ରଖି ଶୀଘ୍ର ଗରମ ପାଣିରେ ସିଝାଇ ଦେବା ଆବଶ୍ୟକ । ତାହା ନ କଲେ ଷାଗଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ କୋଷାକୁ ଫୁଟାଇ ବାହାର ଆସିବେ । ପ୍ରତ୍ୟେକ ଝସର କୋଷାରୁ ଗୋଟିଏ ମାତ୍ର ଖିଅ ବାହାରେ । ସେହି ଖିଅଟିକୁ ଉତ୍ତିକର ଗୋଟରୁ ଟାଣି ବାହାର କରି ନିଆଯାଏ । କୋଷାକୁ ଫୁଟାଇ ଦେଲେ କୋଷାର ସେହି ଖିଅଟି ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ଆଉ ତହିଁରୁ ସୂତା ବାହାରେ ନାହିଁ । କୋଷାକୁ ସିଝାଇ ଷାଗଗୁଡ଼ିକ ମାର ଦେଇ ପୁଣି ତାହାକୁ ଶୁଖାଇ ରଖି ଦିଆଯାଏ । ଷାଗକୁ ମାର ଦେବାପାଇଁ ସାଧାରଣତଃ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ପାଣି ପୁରାଇ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାନ୍ତି । ଆଉ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ହାଣ୍ଡିର ତଳରେ କେତେଗୁଡ଼ିଏ ଛଦ୍ମ କରି ସେହି ହାଣ୍ଡିରେ ଝସର କୋଷାଗୁଡ଼ିଏ ପୁରାଇ ହାଣ୍ଡିଟିକୁ ନିଆଁରେ ବସିଥିବା ପାଣି ହାଣ୍ଡି ଉପରେ ବସାନ୍ତି । ତାହା ମୁହଁରେ ଗୋଟିଏ ପଲମ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଅନ୍ତି ଯେପରି ବାଷ୍ପ ବାହାର ନ ଯାଏ । ପାଣି ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ପାଉଁଶ ଦିଅନ୍ତି । ଏହିପରି ପ୍ରାୟ ୧ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁ ଜାଳି ତା ପରେ ହାଣ୍ଡିକୁ ଓଢ଼ାଇ ନେଇ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ଶୁଖାଇ ରଖି ଦିଅନ୍ତି । ପୁଣି ସୂତା କାଢ଼ିବାବେଳକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ସିଝାଇ ତହିଁରୁ ସୂତା କାଢ଼ନ୍ତି । ସୂତା କାଢ଼ିବା ପୁର୍ବେ ୫୦୦ ଝସର କୋଷା ସିଝାଇବା ପାଇଁ, ୧ ସେର ପାଣିରେ ଅଧସେର ପାଉଁଶ ଓ ଅଧ-

ଛାଙ୍କ ସୋଡ଼ା ଗୋଲାର ତହିଁରେ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ଏକ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିଝାଇବାକୁ ଦିଏ । ତା ପରେ ସେଗୁଡ଼ିକ ସପା ପାଣିରେ ଧୋଇ ଦିଆଯାଏ । ଗୁଡ଼ିଏ ଶୁଖିଲା ପାଉଁଶ ବଛଇ ତହିଁ ଉପରେ ଖଣ୍ଡିଏ ଶୁଖିଲା ଲୁଗା ପକାଇ ଦେଇ ସେହି ଲୁଗା ଉପରେ ଏହି କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ଝେଲାଇ କରି ରଖି ଦେବାକୁ ପଡ଼େ । ଲୁଗା ତଳେ ଥିବା ପାଉଁଶ କୋଷାରୁ ପାଣି ଶୋଷିନିଏ ଏଥର ଲୁଗା ଉପରେ ଥିବାରୁ କୋଷାରେ ପାଉଁଶ ଲାଗେ ନାହିଁ । ତା ପରେ କୋଷା ଉପରର ଛଲି ପରସ୍ତକ ବାହାର କରି ଦେଇ ଟପରର ଖିଅଟି ଉଠି କରି ଧରି ନିଅନ୍ତି । ସାଧାରଣତଃ ଏହିପରି ୫ ଗୋଟି କୋଷାରୁ ୫ ଗୋଟି ଖିଅ ଏକାଠି ଧରି ତାହାକୁ ଟାଣି ବାହାର କରି ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ତାହା ଛାଡ଼ି ଦାତରେ ଗୋଟିଏ ନଟେଇ ଧରି ତହିଁରେ ଗୁଡ଼ାନ୍ତି । ଖିଅଗୁଡ଼ିକ ବାହାରଲାଗିବେଳେ ଖିଅ କାଢ଼ିବାବାଲା କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ଡାଲରେ ବା ଅଳରେ ବାମ ପକ୍ଷରେ ରଖି ୫ ଗୋଟିଯାକ ଖିଅ ବାମ ଦାତରେ ବାମ ଜଫ ଉପରେ ବଳ ଦେଉଥାଏ ଏବଂ ତାହା ଛାଡ଼ି ଦାତରେ ଧରିଥିବା ନଟେଇ ଖଣ୍ଡିକ ଦାତରେ ବୁଲାଇ ବୁଲାଇ ତହିଁରେ ସୁତାକୁ ଗୁଡ଼ାଇ ନେଉଥାଏ । ଖିଅଗୁଡ଼ିକ କୋଷାରୁ ବାହାର ଆସିବାକୁ ଆସିବାର ଲାଗେ ନାହିଁ ।

କୋଷା ଉପରର ଛଲି ପରସ୍ତକ ଛଡ଼ାଇବାବେଳେ ମଧ୍ୟ ଖାଲ ଛଡ଼ାଇ ନ ଦେଇ ଯେବେ ତାକୁ ସାହାଯ୍ୟରେ ସୁତା କାଟନେବ ତେବେ ତାହା ମୋଡ଼ା କାଣ୍ଡିଆ ସୁତା ହେବ ।

ସିଝା କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ପାଣିଆରେ ବା ଗୋଟିଏ ଡାଣ୍ଡିରେ ଶୁଖିଲା ପାଉଁଶ ଦେଇ ରଖିବ ।



ଯେଉଁ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ସିଝି ନ ଥିବ ସେଗୁଡ଼ିକ ଆଉ ଥରେ ସିଝାଇବ ।

ଭଲ ଭଲ ସ୍ଥାନରେ ଭଲ ଭଲ ପ୍ରକାଳରେ ଟପର କୋଷାରୁ ଖିଅ ବାହାର କରାଯାଏ ଏବଂ ତାହାକୁ ମୋଡ଼ା କରି ଖୋ-ଯାଏ । ଟପର ସୁତା ମୋଡ଼ା ଛେଟ ଛେଟ । ୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।

ଖିଅ ବାହାର କରିବା ପାଇଁ ଭଲ ଭଲ ପ୍ରକାରର ଯନ୍ତ୍ରସବୁ ଆଜିକାଲି ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଅଛି । ସେହି ଯନ୍ତ୍ର ସାହାଯ୍ୟରେ ସହଜରେ ଓ ସୁବିଧାରେ

୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଖିଅଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରାଉଅଛି । ଗୋଟିଏ ଭଲ ଟପର କୋଷାରୁ ପ୍ରାୟ ୫୦୦ ଗଜ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ

ଲମ୍ବା ଗୋଟିଏ ଖିଅ ବାହାର ପାର୍ବତ । ଖିଅଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରି ତାହାକୁ ସୂତା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ବୁଣିବାକୁ ହେବ । ଲୁଗା ବୁଣିବା ପାଇଁ ପ୍ରଥମେ ଯେତେବେଳେ ସୂତାରେ ମଣ୍ଡ ଦେବା, ତାପଣ କରିବା ଆଦି କାର୍ଯ୍ୟମାନ କରିବାକୁ ହୁଏ, ଟସର ସୂତାଲଗି ମଧ୍ୟ ଠିକ୍ ସେହିପରି କରିବାକୁ ହୁଏ । ସାଧାରଣତଃ ତନ୍ତ୍ରୀମାନେ ଟସର ସୂତାରେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଟାଣି କରନ୍ତି ନାହିଁ । ବଡ଼ ଟାଣି କଲେ ମଣ୍ଡ ଆଦି ଦେବାକୁ ଅସୁବିଧା ହୁଏ । ତେଣୁ ୧୦ ଗଜରୁ ୧୫ ଗଜ ଲମ୍ବା ଟାଣି କରନ୍ତି । ଟସର ସୂତାରେ ମଣ୍ଡ ଦେବା ପାଇଁ ଅରୁଆ ଗୁଞ୍ଜଳ ବାଟି ତାହାକୁ ରାତି ତହିଁରେ କିଛି ସୋରିଷତେଲ ଦେଇ ମଣ୍ଡ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତି । ତହିଁ ସଙ୍ଗେ କେନ୍ଦ୍ର କେନ୍ଦ୍ର ପେଜ ଦିଅନ୍ତି । ସେଥିରେ କିଛି ଚର୍ବି ମିଶାଇଲେ ବୁଣିବା ପାଇଁ ଅଧିକ ସୁବିଧା ହୁଏ । ଅନ୍ୟ ରୋଗମ ଓ କ୍ରମାସୂତା ସବୁ ଯେଉଁ ପ୍ରଣାଳୀରେ ବୁଣାଯାଏ, ଏହା ମଧ୍ୟ ସେହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ବୁଣାଯାଏ ।

ଯେଉଁ ଟସର କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରକୃତ ପତ୍ତା ଫୁଟାଇ ଦେଇ ବାହାର ଯାଇଥାଆନ୍ତି, ତାହାକୁ ମଧ୍ୟ ସିଝାଇ ଟକଲ ବା ଅରଟଦ୍ୱାରା ସହଜରେ ସୂତା କାଟି ହେବ । ସେଥିପ ଏକ ସେର କୋଷାକୁ ୧୨ ସେର ପାଣିରେ ଏକ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ । ସେହି ପାଣିରେ ପ୍ରଥମେ ଏକ ପାଆଁ ସୋଡା ଗୋଲାଇ ତାହାକୁ ଗରମକରି ତହିଁରେ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ସିଝାଇବ । ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି କୋଷା କାଟିନେଇ ଦୁଇ ଦିନରେ ଟାଣି କରି ଦେଖିବ, ଯେବେ ତାହାର ତନ୍ତୁଗୁଡ଼ିକ ହୁରୁଲି ହୋଇଯାଇଥିବ ତେବେ ଜାଣିବ ଯେ, କୋଷା ସିଝି ଚଲିଛି । ତେତେବେଳେ ତାହାକୁ ନିଆଁ ଉପରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ସଫା ପାଣିରେ ଉଡ଼ମରୁମେ ଧୋଇ ତା ପରେ ସୂତା କାଟିବ ।

ଟସରର ଯେତେ ପ୍ରକାର ଗରଦା ବା ଉପରୋକ୍ତମତେ ପୋକ କାଟି ବାହାର ଆସିଥିବା କୋଷାକୁ ତାକୁଡ଼ି ବା ଭେରା କିମ୍ବା ଅରଟରେ ଯେଉଁ ସୂତା କାଟିବ, ତହିଁରେ ସୁନ୍ଦର ଲୁଗା ଓ ଶିତକାଳରେ ଦେଢ଼ାଇ ହେବାର ଗୁନ୍ଦର ଏବଂ କୋଟ୍ ଇତ୍ୟାଦି ପାଇଁ ଲୁଗା ବୁଣାଯାଇ ପାରବ । ଅନେକ ସ୍ଥଳରେ ଟସରର ଗରଦାରେ ସୂତା କାଟି ଲୋକେ ପିନ୍ଧିବାର ଲୁଗା ବୁଣନ୍ତି । ତାହାକୁ କାଣ୍ଟିଆ କହନ୍ତି । ସୁରୁ ଜିଲ୍ଲାରେ ଏହି ପ୍ରକାର କାଣ୍ଟିଆ ଲୁଗାର ବହୁଳ ବ୍ୟବହାର ଅଛି । ଟସରର ଗରଦାଗୁଡ଼ିକୁ କେନ୍ଦ୍ର କେନ୍ଦ୍ର ଟସର ଗରଦା ବା ଟସରର ନକ୍ସ କହନ୍ତି । କାଣ୍ଟିଆରେ ଦୋଡ଼ାଇ ହେବା ଗୁନ୍ଦର ଓ କୋଟ ପାଇଁ ଯେଉଁ କପଡ଼ା ତିଆରି ହୁଏ, ତାହା ପ୍ରଥମେ ଦେଖିବାକୁ ଚମ୍ପୁରୁଟିକର ହୁଏ ନାହିଁ, କିନ୍ତୁ ତାହାକୁ ଏସିଡ୍ ଦେଇ ଧୋଇବା ପ୍ରଣାଳୀରେ ଧୋଇ ସଫା କରି ଦେଲେ ଅତି ସୁନ୍ଦର ଲୁଗା ହୁଏ ।

ଠସରକୁ ଧଳା ବା କ୍ଲିର୍ (Bleaching) କରି ଧୋଇଲେ ତାହାର ରଙ୍ଗ ଏକାବେଳକେ ସଫା ହୋଇଯାଏ ଏବଂ ଅନ୍ୟ ପାଟର ରଙ୍ଗ ଭଳି ତାହାର ରଙ୍ଗ ହୋଇଯାଏ । କିନ୍ତୁ କ୍ଲିର୍ (Bleaching) କରି ସଫା କରିବାକୁ ହେଲେ ତାହା କେବଳ ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥମାନଙ୍କ ସାହାଯ୍ୟରେ କରିବାକୁ ହୁଏ । ଯେଉଁମାନେ ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ ବ୍ୟବହାରରେ ଦକ୍ଷତାଲାଭ କରିଅଛନ୍ତି, କେବଳ ସେହିମାନଙ୍କଦ୍ୱାରା ଠସର ଲୁଗା ସଫା କରାଇବ । ଯେଉଁମାନେ ସେଥିରେ ଦକ୍ଷତାଲାଭ କରି ନାହାନ୍ତି, ସେମାନଙ୍କର ଠସର ଲୁଗାକୁ କ୍ଲିର୍ କରି ସଫା କରିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରିବା ଉଚିତ ନୁହେଁ । ଠସରକୁ କ୍ଲିର୍ କରି ସଫା କରିବା ପାଇଁ ହାଇଡ୍ରୋଜେନ୍ ପେରକ୍ସାଇଡ୍ (Hydrogen peroxide) ଏବଂ ସଲ୍‌ଫ୍ୟୁରିକ୍ ଏସିଡ୍ (Sulphuric Acid) ବ୍ୟବହାର କରିବାକୁ ପଡ଼େ । ଏହି ସବୁକୁ ପ୍ରୟୋଗ କରିବାରେ ସାମାନ୍ୟ ଭୁଲ ହେଲେ ଲୁଗା ଖଣ୍ଡିକ ଏକାବେଳକେ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯିବ; ତେଣୁ ତାହା ଚେଷ୍ଟା କରିବା ସମସ୍ତଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ବାଞ୍ଛନୀୟ ନୁହେଁ ।

କାଷ୍ଠିଆ ଗୁଦରର ଓ କୋହ୍ କପଡ଼ାର ପ୍ରଥମ ଚର୍ଚ୍ଚୁ ଅରୁଚିକର ରଙ୍ଗକୁ ଘୁଆଇଦେବା କାରଣ କିଛି ଅକ୍ସାଲିକ୍ ଏସିଡ୍ (Oxalic Acid)କୁ ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ସେହି ପାଣିରେ ଠସର ଲୁଗାକୁ ୩୦ ଘଣ୍ଟା ବଢ଼ୁରର ରଖି ତା ପରେ ଲାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ଦେଲେ ଦେଖାଯାଉଥିବା ଢାଙ୍କୁ ଭଲ ଲୁଗା ବହୁ ପରିମାଣରେ ସଫା ହୋଇଯାଉଥିବ ଏବଂ ପଦାର୍ଥଟି ବେଶ୍ ବ୍ୟବହାରଯୋଗ୍ୟ ହେଉଥିବ ।

ଓଡ଼ିଶାର ମୟୂରଭଞ୍ଜରେ ଯଥେଷ୍ଟ ଠସର ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ ଏବଂ ଷ୍ଟେଟ୍ ଠସରଶିଳ୍ପର ଭିତ୍ତି ନିମନ୍ତେ ବିଶେଷ ମନୋଯୋଗୀ ହୋଇଥିବାରୁ କେତେକ ଗ୍ରାମମାନଙ୍କରେ ଅତି ସୁନ୍ଦର ନାନା ପ୍ରକାରର କପଡ଼ା ବୁଣା ହେଉଅଛି । ମୟୂରଭଞ୍ଜରେ ଠସର ଶିଳ୍ପ ଭିତ୍ତିର ଯେତେ ସୁବିଧା ଅଛି ସେବେ ସେହି ଶିଳ୍ପଟିର ଭିତ୍ତି ପ୍ରତି ବିଶେଷ ଦୃଷ୍ଟି ଦିଆଯାଏ, ତେବେ ଏକା ମୟୂରଭଞ୍ଜ ଭିତର ନାନା ସ୍ଥାନକୁ ସମ୍ବନ୍ଧରେ ଠସର କପଡ଼ା ଯୋଗାଇ ପାରବ । ମୟୂରଭଞ୍ଜ ଛଡ଼ା କେନ୍ଦୁଝର, ବୌଦ୍ଧ, ବଣେଇ ଏବଂ ଖାସ ଓଡ଼ିଶା ମଧ୍ୟରେ ସୁନ୍ଦରା, ଅନୁଗୋଳ, ଗଞ୍ଜାମ ଓ କୋରାପୁଟ ଜିଲ୍ଲାମାନଙ୍କର ମାଲ ଅଞ୍ଚଳମାନଙ୍କରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମାଣରେ ଠସର ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ ।

ଏଣି

ଏଣି ଯୋକଙ୍କୁ କିପରି ପାଳିବାକୁ ହୁଏ, ତାହା ବର୍ତ୍ତମାନ ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରାୟ ସବୁ ଅଞ୍ଚଳର ଲୋକେ କିଛି କିଛି ଜାଣନ୍ତି । ବିନା ଖରଚରେ କିଛି କିଛି ଆୟ କରିବାର ଏହା ଗୋଟିଏ ଅତି ସହଜ ଉପାୟ । ଏଣିଯୋକଙ୍କୁ ଗବପତ୍ର ଖୁଆଇବାକୁ ପଡ଼େ । ଓଡ଼ିଶାର ପ୍ରାୟ ସବୁ ଅଞ୍ଚଳରେ ଅଳ୍ପ ବହୁତ ଗବଗଛ ଦେଖାଯାଏ । କେତେ ସ୍ଥାନରେ ଏହା ବଲରେ ଗୁଣ୍ଡ ହୁଏ; ଅନେକଙ୍କ ବାଡ଼ିରେ ଅପେ ଅପେ ଉଠିଥାଏ । ବଲର ଗବ ପ୍ରତିବର୍ଷ ଗୁଣାଯାଏ, ସଫଳ ଉଠିଗଲେ ଗଛ ମରିଯାଏ । ଯେଉଁଗୁଡ଼ିକ ବାଡ଼ିରେ ହୁଏ, ତାହା ୫୩ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହେ । ପାର୍ଶ୍ବରେ ଗୋଟିଏ ଗବଗଛର ଚିତ୍ର ଦିଆଗଲା ।

୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ ।



ଯୋକ ପାଳନ :—ଏଣି

ଯୋକଙ୍କ ଉନ୍ନତ ଫୁଟିଲେ ତହିଁରୁ ଖୁବ୍ ଛୋଟ ଛୋଟ ବୁମ୍ମି ବାହାରିବେ । ସେହି ବୁମ୍ମି ବାହାରିଲାକ୍ଷଣି ତାଙ୍କୁ ଡାଳାରେ ରଖି କଅଁଳିଆ ଗବପତ୍ର ଆଣି ତାକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି ଛଣ୍ଡାଇ ସେହି ଡାଳରେ ଯୋକଙ୍କ ଉପରେ ପକାଇ ଦେବ । ଯୋକଗୁଡ଼ିକ ସେହି ପତ୍ର ଉପରକୁ ଉଠି ପତ୍ରକୁ ଖାଇବାରେ ଲାଗିଯିବେ । ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଉଠାଇ

୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଆଣିଲେ ଯୋକଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟ ଉଠିଆସିବେ । ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଯୋକ ଖାଇ ଶେଷ କରି ଦେଲେ ପୁଣି ସେହିଭଳି କଅଁଳିଆ ପତ୍ର ଆଣି ଦେବ । ଛୋଟ ଯୋକଙ୍କୁ କଅଁଳିଆ ପତ୍ର ଦେବ । କିମ୍ଭେ ଯୋକ ଚିତ୍ତ ଦେଲେ ତାଙ୍କୁ କିମ୍ଭେ ବଡ଼ ପତ୍ର ଦେବ । ଛୋଟ ଯୋକ ପାଳନ ପତ୍ର ହଜମ କରି ପାରିବେ ନାହିଁ । ବଡ଼ ଯୋକଙ୍କୁ କଅଁଳିଆ ପତ୍ର ଦେଲେ ସେମାନେ ବଢ଼ିବେ ନାହିଁ ।

ପୋକମାନେ ଡମ୍ବରୁ ବାହାରିବା ଦିନଠାରୁ ୩ୟ, ୫ମ, ୮ମ ଓ ୧୧ଶ ଦିନମାନଙ୍କରେ ଏହୁପରି ଚାରିଥର ଦିନେ ଲେଖାଏଁ ମାଢା ବା ନିଷ୍ଠୁଳ ହୋଇ ପଡ଼ି ରହନ୍ତି; କିନ୍ତୁ ଖାଆନ୍ତି ନାହିଁ । ପର ଦିନ ସେମାନଙ୍କ ଦେହରୁ ପଛେଷ୍ଟ ଲେଖାଏଁ ଖେଳିଯା ବାହାଯାଏ । ତା ପରେ ସେମାନେ ଉଠି ଚାଲନ୍ତି । ନିଷ୍ଠୁଳ ହୋଇ ପଡ଼ିଥିବା ନେଲେ ତାଙ୍କୁ ପହ ଦେବ ନାହିଁ କିମ୍ବା କୌଣସି ପ୍ରକାରେ ହଲଚଲ କରିବ ନାହିଁ । ସେମାନେ ଉଠି ହଲଚଲ ହେଲେ ପୁଣି ତାଙ୍କୁ ଖାଇବାକୁ ପହ ଦେବ । ଏହି ଚାରି ଦିନ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ ସବୁ ଦିନେ ପାକଲ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏଣ୍ଟିପୋକ ରାତି ଦିନ ସବୁବେଳେ ଘର ଖାଉଥିବେ । ତାଙ୍କୁ ଦିଆଯାଇଥିବା ପହପକ ସରିଗଲାକୁ ପୁଣି ପହ ଅଣି ଦେଉଥିବ ।



୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ପେଉଁ ଡାଲରେ ପୋକ ରଖିବ, ସେ ଡାଲକୁ ପ୍ରତି ଦିନ ସକାଳେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ସଫା କରି ଦେବ । ଗୋକମାନେ ପେଉଁ ଚାରି ଦିନ ନିଷ୍ଠୁଳ ହୋଇ ପଡ଼ି ରହନ୍ତି, ସେ ଦିନମାନଙ୍କରେ ଡାଲ ସଫା କରେ ନାହିଁ । ଡାଲ ସଫା କରିବା ଖୁବ୍ ସହଜ । ଡାଲରେ କିଛି ନୁଆ ଗବପହ ପକାଇଦେଲେ ପୋକମାନେ ଖାଇବା ପାଇଁ ସେହି ପହ ଦେହକୁ ଉଠି ଆସିବେ । ପହମାନଙ୍କୁ ଉଠାଇ ନେଇ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଡାଲରେ ରଖି ଦେବ । ପୁଣି ଡାଲଟି ଟାଣି ଦେବ । ଅନେକଗୁଡ଼ିଏ ଡାଲରେ ପୋକ ଥିଲେ ଗୋଟିଏ ଖାଲ ଡାଲ ନେଇ ସେହି ଡାଲକୁ ଗୋଟିଏ

ତାଲର ପୋକ ଉଠାଇ ଆଣିଲେ ସେ ତାଲଟି ଖାଲି ହୋଇଯିବ । ଆଉ ଗୋଟିଏ ତାଲରୁ ପୁଣି ଏହି ଖାଲି ତାଲକୁ ପୋକ ଉଠାଇ ଆଣିବ । ଏହିରୂପେ ସବୁଗୁଡ଼ିକ ତାଲ ସଫା ହୋଇଯିବ । ପୋକଙ୍କର ମଲଗୁଡ଼ିକ ଶୁଣିଲା, ତାହା ତାଲ ଦେହରେ ବା ହାତରେ ଲଗିବ ନାହିଁ । ପାଖରେ ଗୋଟିଏ ଟୋକେଇ ଖଣି ତାଲଗୁଡ଼ିକ ସେହି ଟୋକେଇରେ ଝାଡ଼ି ଦେଲେ ପୋକଙ୍କ ମଲ, ପୋକ ଖାଇ ପାଇଥିବା ପତ୍ରର ଶିଷ ଓ ଶୁଖିଲା ପତ୍ରସବୁ ସେହି ଟୋକେଇରେ ଖସି ପଡ଼ିବ । ଘର ମଇଳା ହେବ ନାହିଁ । ପୋକଙ୍କର ମଲ କଳା । ଛୋଟ ପୋକଙ୍କ ମଲ ଖୁବ୍ ଛୋଟ କଳା କଳା ବାଲି ପରି । ବଡ଼ ପୋକଙ୍କ ମଲ ହିମେ ବଡ଼ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କଳା ବଟକା ପରି ଦେଖାଯାଏ । ପୋକଙ୍କ ଦେହରେ ଅଧିକ ହାତ ଦେବ ନାହିଁ । ତାଲରେ ପତ୍ର ପକାଇବା ପତ୍ରରେ ସେମାନେ ଲଗିଗଲେ ପତ୍ର ସହିତ ପୋକମାନଙ୍କୁ ଅନ୍ୟ ତାଲକୁ ଉଠାଇ ଆଣିବ ।

ପୋକମାନେ ୧୮ ଦିନରେ ପକଳ ହେବେ, ଅର୍ଥାତ୍ କୋଷା ବାନ୍ଧିବା ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ ହେବେ । ପୋକ ପକଳ ହେଲେ ଆଉ ପତ୍ର ଖାଇବେ ନାହିଁ । ଶୀତ ଦିନରେ ୧୮ ଦିନରେ ପୋକ



୩ ନମ୍ବର ଚାହି

ପକଳ ନ ହୋଇ ୨୨ ଦିନରୁ ୨୫ ଦିନରେ ପକଳ ହୁଅନ୍ତି । ପୋକ ପକଳ ହେଲେ ଆଉ ତାଲରେ ରହନ୍ତି ନାହିଁ । ତାଲରୁ ବାହାର ଆସି ତାଲ ଦାତରେ ଓ ଏବେ କେତେଗ ଦୁଲିନ । ସେତେବେଳେ ତାଙ୍କୁ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଉଠାଇ ନେଇ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରାରେ ଗୁଡ଼ିଏ ଦାନୁଣିଆ ଆମ୍ବୁସହ ବା ଚିର ବାଗଳ ରଖି ସେହି ପତ୍ରରେ ଛଡ଼ିଦେବ । ସେମାନେ ସେହି ପତ୍ରରେ କୋଷାବାନ୍ଧିବେ ।

ଯେଉଁ ଗୁରୁଦିନ ପୋକଗୁଡ଼ିକ ନିଶ୍ଚଳ ହୋଇ ପଡ଼ିରହନ୍ତି, ସେ ସମୟରେ ତାଙ୍କ ମୁହଁ ଟିକିଏ ଟିକିଏ ଫୁଲିଯାଏ । ସେମାନେ ୨୪ ଘଣ୍ଟା କାଳ ମାନ୍ଦା ହୋଇ ପଡ଼ି ରହନ୍ତି । ତହିଁପରେ ଖୋଲପା ଛଡ଼ିଗଲେ ବୁଲି ବୁଲି ଖାଇବାକୁ ଖୋଜନ୍ତି । ଏହା ସେମାନଙ୍କର ଗୋଟିଏ ସାଧାରଣ ସ୍ବାଭାବିକ ଅବସ୍ଥାର ପରିବର୍ତ୍ତନ । ସାପ ଯେପରି କାନ୍ଦ ଛଡ଼ନ୍ତି, ଏଣିପୋକମାନେ ସେହପରି ୪ ଥର ଖୋଲପା ଛଡ଼ନ୍ତି । ଗୋଟିଏ ଡାଲରେ ଯେତେଗୁଡ଼ିଏ ପୋକ ଥିବେ ସବୁ ପୋକଯାକ ଉଠି



ହଲଚଲ ନ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସେ ଡାଲରେ କେବଳ କେତେ-ଗୁଡ଼ିଏ ପୋକକୁ ହଲଚଲ ହେବାର ଦେଖି ପୋକକୁ ଖାଇବାପାଇଁ ଡାଲରେ ପଶି ପକାଇବ ନାହିଁ । କାରଣ ଯେଉଁ ପୋକମାନେ ଉଠି ନ ଥିବେ ସେମାନଙ୍କ ଉପରେ ପତ୍ର ପଡ଼ିଲେ ଓ ଅନ୍ୟ ପୋକ-ଗୁଡ଼ିକ ତାଙ୍କ ଉପରେ ଢେ-ଗଲେ ସେମାନଙ୍କୁ କଷ୍ଟ ହେବ । ଖୋଲପା ଛଡ଼ିଗଲା ପରେ ୧୦/୧୨ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କିଛି ନ ଖାଇଲେ ମଧ୍ୟ ଏଣି-ପୋକ ମରିବେ ନାହିଁ । ଯେବେ ଦେଖିବ, ଗୋଟିଏ ଡାଲରେ କେତେକଗୁଡ଼ିଏ

୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ପୋକ ଉଠି ଡାଲର କାନ୍ଥରେ ଓ ଦାଡ଼ରେ ବୁଲିଲେଣି ଓ ଆଉଗୁଡ଼ିଏ ପୋକ ବୁଲିବାକୁ ଅଧିକ ବଳୟ ହେଉଅଛି ତେବେ ଡାଲର କାନ୍ଥରେ ଓ ଦାଡ଼ରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପତ୍ର ପକାଇ ଯେଉଁ ଗୁଡ଼ିକ ବୁଲୁଥିବେ ତାଙ୍କୁ ଉଠାଇ ନେଇ ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ଡାଲରେ ରଖିବ । ଅବଶିଷ୍ଟ ପୋକଗୁଡ଼ିକ ଯେତେବେଳେ ଉଠିବେ, ସେତେବେଳେ ତାଙ୍କୁ ପତ୍ର ଦେଇ ସେ ଡାଲରୁ ଉଠାଇ ନେଇ ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ଡାଲରେ ରଖିବ । ତାହାହେଲେ ଅନ୍ୟ ଥରକୁ ଭଲ ଭଲ ଡାଲର ପୋକ ଏକ ସମୟରେ ଖୋଲପା ଛଡ଼ିବେ ଏବଂ ଏକ ସମୟରେ ଉଠିବେ ।

ପୋକଙ୍କ ଆକାର ବୁଝି — ଏଣୁ ପୋକ ଡମ୍ବରୁ ଫୁଟି ବାହାରିବା ବେଳେ ଖୁବ୍ ଛୋଟ ଛୋଟ କୃମି ଭଳି ହୋଇଥାଆନ୍ତି । ୧୮ ଦିନ

ମଧ୍ୟରେ କ୍ରମେ ବଡ଼ ହୋଇ ପ୍ରାୟ ୩୫ ଇଞ୍ଚ ବା ୫ ଆଙ୍ଗୁଳ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲମ୍ବ ଓ ସେହି ଅନୁପ୍ରତିତରେ



ମୋଟା ହୁଅନ୍ତି । ୨, ୩, ୪ ଓ ୫ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର -

୫ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ମାନଙ୍କରେ ସେମାନଙ୍କର ଭଲ ଭଲ ବଡ଼ନ୍ତି ଅବସ୍ଥା ଦେଖାଇ ଦିଆଯାଇଅଛି । ଖାଇବା ପାଇଁ ଗର ପତର ଅଭାବ ହେଲେ କିମ୍ବା ତାଲରେ ରହିବାର ସ୍ଥାନ ସଂକୀର୍ଣ୍ଣ ହେଲେ କିମ୍ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ପ୍ରକାର ଅସୁବିଧା ଘଟିଲେ ପୋକ ସେପରି ବଢ଼ି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ବରଂ ରୋଗିଣୀ ହୋଇଯାଆନ୍ତି ।

ପ୍ରଥମେ ଡମ୍ବରୁ ବାହାରିବା ଦିନ ପୋକ ଖୁବ୍ ଛୋଟ ଛୋଟ ହୋଇଥାଆନ୍ତି । ସେଦିନ ହାତେ ଲମ୍ବ ହାତେ ଚଉଡ଼ା ଗୋଟିଏ ତାଲରେ ସଞ୍ଚଳରେ ୧୨ ହଳାର ପୋକ ରହି ପାରିବେ ।

କିନ୍ତୁ ପୋକ ଦିନକୁ ଦିନ ବଡ଼ ହେଲେ ଦିନକୁ ଦିନ ତାଲର ସଂଖ୍ୟା ବଢ଼ାଇବାକୁ ପଡ଼ୁଥିବ ।

ପୋକମାନେ ବଡ଼ ହୋଇଗଲେ ସେହି ଆକାରର ଗୋଟିଏ ତାଲରେ ୩୦୦ରୁ ଅଧିକ ପୋକ ରହି ପାରିବେ ନାହିଁ । ଅଧିକ ଗୁଡ଼ିଏ ତାଲ ଅଳ୍ପ ସ୍ଥାନରେ ରଖିବା ପାଇଁ ୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ପରି ଗୋଟିଏ ୪ ଗୋଡ଼ିଆ ବା ମଥା ବା ଘୋଡ଼ିଆ

ଢ଼ାଆ କରିବ । ତହିଁରେ ବଡ଼ା ବା ବାଉଁଶ ଖଞ୍ଜି ଯେତେଗୁଡ଼ିଏ ଥାକ ହୋଇ ପାରିବ ତେତେ-ଗୋଟି ଥାକ କରିବ । ପ୍ରତି ଥାକରେ ଯେତେ-ଗୋଟି ତାଲ ରହି ପାରିବ ତେତେଗୋଟି କରି ତାଲ ରଖିଦେଲେ ତଳ ଥାକରୁ ଉପର ଥାକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅନେକଗୁଡ଼ିଏ ତାଲ ରହିଯିବ । ତାଲ ଅଭାବ ହେଲେ ଘୋଡ଼ିଆର ଥାକରେ ନଡ଼ିଆ ପତର ଛପା, ତାଲପତର ଛପା, ବାଉଁଶ ତଳେଇ

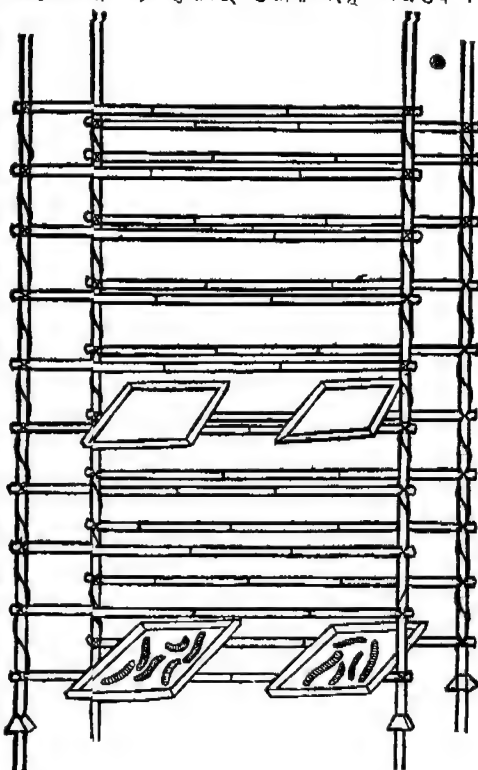
ଆଦି ପକାଇ ପୋକଙ୍କୁ ତହିଁରେ ଛଡ଼ିଦେଇ ପାରିବ ।

ଅଧିକ ଗୁଡ଼ିଏ ତାଲ ରହିଯିବ । ତାଲ ଅଭାବ ହେଲେ ଘୋଡ଼ିଆର ଥାକରେ ନଡ଼ିଆ ପତର ଛପା, ତାଲପତର ଛପା, ବାଉଁଶ ତଳେଇ

ଆଦି ପକାଇ ପୋକଙ୍କୁ ତହିଁରେ ଛଡ଼ିଦେଇ ପାରିବ ।

ଅଧିକ ଗୁଡ଼ିଏ ତାଲ ରହିଯିବ । ତାଲ ଅଭାବ ହେଲେ ଘୋଡ଼ିଆର ଥାକରେ ନଡ଼ିଆ ପତର ଛପା, ତାଲପତର ଛପା, ବାଉଁଶ ତଳେଇ

ଆଦି ପକାଇ ପୋକଙ୍କୁ ତହିଁରେ ଛଡ଼ିଦେଇ ପାରିବ ।



୬ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ପୋକଙ୍କ ରଙ୍ଗ :—ଏଣିପୋକ ଚନ୍ଦ୍ରରୁ ଫୁଟି ବାହାରିବା ବେଳେ ଅଳ୍ପ ମାଟିଆ ରଙ୍ଗ ଦେଖାଯାନ୍ତି । ୩ୟ ଧର୍ଯ୍ୟ ଦିନ ବେଳକୁ ସୁନ୍ଦର ସୁନେଲି ରଙ୍ଗ ଦୁଅନ୍ତି । ୬ଷ୍ଠ ୭ମ ଦିନ ବେଳକୁ ସଫା ଧଳା ଦୁଅନ୍ତି । ତେଣିକି କ୍ରମେ ବଡ଼ ହେଲାବେଳକୁ ସେହିପରି ଧଳା ରହନ୍ତି, କିନ୍ତୁ କାହାରି କାହାରି ଦେହରେ କଳା ଟିପି ଟିପିକା ଦାଗ ଦେଖାଯାଏ । କାହାରି କାହାରି ଦେହ ଅଳ୍ପ ଶାଗୁଆ ବର୍ଣ୍ଣ ହୁଏ । ୧୬।୧୮ ଦିନ ବେଳକୁ କେତେ କେତେ ସାମାନ୍ୟ ହଳଦିଆ ଦେଖାଯାଆନ୍ତି ।

ପୋକଙ୍କ ଗାଦ୍ୟ—ଏଣିପୋକଙ୍କର ପ୍ରଧାନ ଆହାର ଗବପତ୍ର । ପୋକ ବଡ଼ ହୋଇଗଲେ ଅର୍ଥାତ୍ ୧୨ ଦିନ ପରେ ଯେବେ ଗବପତ୍ରର ଚିତାନ୍ତ ଅଭାବ ହୁଏ ତେବେ ଅମୃତଭଣ୍ଡା ପତ୍ର, କୋବିପତ୍ର, କାଠଚମ୍ପାପତ୍ର, କନ୍ଦମୂଳପତ୍ର, ଓ କଅଁଳିଆ କଦଳୀପତ୍ର ପୋକଙ୍କୁ ଦେଲେ ପୋକ ଖାଇଯିବେ । ଏହି ପତ୍ର ଖାଇ ସେମାନେ ବହୁପାଇଁ ପାରିବେ । ମାତ୍ର ଏ ସବୁ ପତ୍ରରେ ସେମାନଙ୍କର ପୁଷ୍ଟିକର ପଦାର୍ଥ କିଛି ନାହିଁ । ଏହି ପତ୍ର ଖାଇ ଭଲ କୋଷା ଦେଇ ପାରିବେ ନାହିଁ । ଅସାମରେ କେସାରୁ ଜାମକ ଜାତୀୟ ଛେଦୁଏ । ଅସାମବାସୀମାନେ କେସାରୁ ପତ୍ର ପୋକଙ୍କୁ ଖାଇବାକୁ ଦିଅନ୍ତି । ଅମ ଦେଶରେ ସେ ଗଛ ହୁଏ ନାହିଁ । ଏଠିରେ ନାଲିଲେ (ନାହାଲବେଲ) ନାମରେ ଗୋଟିଏ ଗଛ ବଗିଚାରେ ମନକୁ ଉଠେ । ତହିଁର ପତ୍ର ଏଣିପୋକ ଖାଇବାର ଦେଖାଯାଇଅଛି । ମାତ୍ର ସେ ପତ୍ର ଖୁବ୍ ନରମ । ତାକୁ ତୋଳିଆଣି ପୋକଙ୍କୁ ଖାଇବାକୁ ଦେବା ବେଳକୁ ତାହା ଶୁଖିଯାଏ । ତେଣୁ ତାହା ଖାଇବାକୁ ପୋକଙ୍କୁ ସୁବିଧା ହୁଏ ନାହିଁ । -

ଅଣ୍ଡା ଫୁଟି ପୋକ ବାହାରିବା ମାତ୍ରେ ତାଙ୍କୁ କଅଁଳିଆ ଗବପତ୍ର ଦେବ । କ୍ରମେ ବଡ଼ ହେଲେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଗବପତ୍ର ଦେବ । ଛେଟ ଅବସ୍ଥାରେ ପତ୍ର ଛଣ୍ଡାଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି ଦେବ । ଶେଷକୁ ବଡ଼ ପୋକଙ୍କୁ ଗୋଟା ଗୋଟା ପତ୍ର ଦେଲେ ଚଳିବ । ଗବପତ୍ରକୁ ଛେରୁ ତୋଳି ଆଣି ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଖାଇବାକୁ ଦେଲେ ଅତି ଉତ୍ତମ ହେବ । ସେପରି ସୁବିଧା ନ ଥିଲେ ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ଓ ସନ୍ଧ୍ୟାବେଳେ ପତ୍ର ତୋଳି ଆଣି ରଖି ଦେଇଥିବ ଏବଂ ତାହାରୁ ପତ୍ର ସରିଗଲେ ଆବଶ୍ୟକ ବେଳେ ଖାଇବାକୁ ଦେଉଥିବ । ଖରା ଦିନରେ ପତ୍ର ଉପରେ ଓଦାକନା ପକାଇ ଖେଳିଲେ ପତ୍ର ଶୁଖିଯିବ ନାହିଁ । ପୋକଙ୍କୁ ଶୁଖିଲା ପତ୍ର, ପାଚିଲା ପତ୍ର କିମ୍ବା ପଚିଯାଇଥିବା ପତ୍ର ଖାଇବାକୁ ଦେବ ନାହିଁ । ପତ୍ରରେ କାକର ବା ପାଣି ଲାଗି ଥିଲେ ତାହାକୁ ଯେତେ ଦେବ ଏବଂ ପତ୍ରରେ ପବନ ଲାଗି ପାଣି ବା କାକର ଶୁଖିଗଲେ ଖାଇବାକୁ ଦେବ । ଫଳରେ ଧୂଳି ବା କାଦୁଅ ଲାଗିଥିଲେ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ସଫା କରି ତହିଁରୁ ପାଣି ଶୁଖିଗଲେ ପୋକଙ୍କୁ ଖାଇବାକୁ ଦେବ । ପୋକଗୁଡ଼ିକ ଛେଟ ଥିଲାବେଳେ ପତ୍ର ଖୁବ୍ କମ୍ ଲେଡ଼ା ହେବ । ପୋକ କ୍ରମେ ବଡ଼ ହେଲେ ଅଧିକ ପତ୍ର

ଅବଶ୍ୟକ ହେବ । ଯୋକ ୧୨ ଦିନର ହୋଇଗଲେ ସେହିଦିନଠାରୁ ପାକଳ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବହୁ ପରିମାଣରେ ପତ୍ର ଆବଶ୍ୟକ ହେବ । ଯୋକ ଡମ୍ବୁ ବାହାରିବାର ପହୁଲି ଦିନ ସକାଳ ୬ ସକ୍ଷ୍ୟା ଦୁଇବେଳାରେ ୧୨ ହଜାର ଯୋକଙ୍କ ପାଇଁ ୩ ଡୋଳା ଓଜନରେ ପତ୍ର ଆବଶ୍ୟକ । ୨ୟ ଦିନରେ ୩ ଛଟାକି, ୩ୟ ଦିନରେ ସକାଳ ବେଳା ୫୫ ଛଟାକ, ଉପର ବେଳା ୫ ଡୋଳା ହେଲେ ଚଳିବ; କାରଣ, ୩ୟ ଦିନ ଅନେକ ଯୋକ ପହଞ୍ଚିଥାଏ ବନ୍ଦ କରିବେ । ଏହିପରି ଆହାର ବନ୍ଦ କରିବା ଦିନମାନଙ୍କ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ ଦିନମାନଙ୍କରେ ଦିନକୁ ଦିନ ପତ୍ରର ପରିମାଣ ବଢ଼ିବ । ୧୩ଶ ଦିନ ପ୍ରାୟ ସେହି ୧୨ ହଜାର ଯୋକଙ୍କ ପାଇଁ ୩୦ ସେର ଏବଂ ୧୭ଶ ଦିନକୁ ୨୫୫ ସେର ପତ୍ର ଆବଶ୍ୟକ ହେବ । ୧୮ଶ ଦିନ ପେକ ପାକଳ ହେବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରିବେ । ପତ୍ରର ପରିମାଣ ଏକାବେଳକେ କମିଯିବ ।

ଉପରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ପତ୍ରର ପରିମାଣରୁ ଯେ ଯେତେ ଯୋକ ରଖିବେ, ତହିଁରୁ ଯୋକଙ୍କ ଆହାରର ପରିମାଣ ଦିନକୁ ଦିନ ଯେତେ ଲେଖା ହେବ, ତାହା ସହଜରେ ଠଉରେଇ ସେହି ଅନୁସାରେ ଯୋକଙ୍କୁ ପତ୍ର ଦେବେ । ମୋଟାମୋଟି କହୁବାକୁ ଗଲେ ଯଦି କେହି ୧ ମାଣ ଜମିରେ ଗର ଗୁପ୍ତ କରିବ, ତେବେ ସେ ସହଜରେ ୧୨ ହଜାର ଯୋକ ଏକ ସମୟରେ ପୋଷି ପାରବେ । ୧ ମାଣ ଜମିରେ ଉଠିବା ଗରଗଛରୁ ପ୍ରାୟ ୭୫ ମହଣ ପତ୍ର ମିଳିବ । ସେହି ପତ୍ର ଖୁଆଇ ୧ ମହଣ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କୋଷା ଅମଦାନ କରି ହେବ । କିଛିଦିନ ଯୋକ ପୋଷିଲେ ଦିନକୁ ଦିନ କେତେ ପତ୍ର ଦରକାର ହେବ, ତାହା ସହଜରେ ଆପେ ଜଣା ପଡ଼ିଯିବ ।

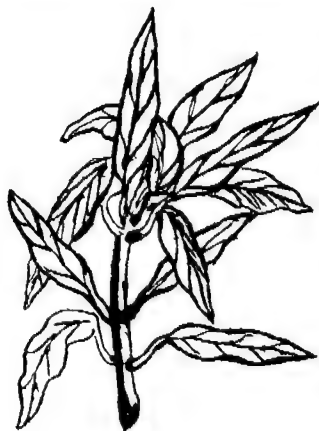
ଏକ ସମୟରେ ଅଧିକ ଗୁଡ଼ିଏ ଯୋକ ଏକାଠି ପୋଷିବା ଉଚିତ ନୁହେଁ । ନୁଆ ପୋଷାଳି ୪୦୦୦ ଯୋକରୁ ଅଧିକ ପ୍ରଥମେ ପୋଷିବେ ନାହିଁ । ଥରେ ଯୋକ ପୋଷି କୋଷା ଅମଦାନ କରୁ ହେଲେ ସାରିଲେ ଦେଖିଲେ କ୍ରମେ କ୍ରମେ ପାଲିବା ଯୋକଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା ସହଜରେ ବଢ଼ାଇ ପାରବେ ।

ଯୋକଙ୍କର ପାକଳ ହେବା କଥା—

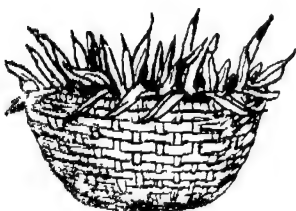
ଶତ ଦିନ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ ସବୁ ଦିନେ ଏଣିଯୋକ ୧୮ ଦିନରେ ପାକଳ ହୁଅନ୍ତି । ଯୋକ ପାକଳ ହେଲେ ଆଉ ପତ୍ର ଖାଆନ୍ତି ନାହିଁ, ତାଲରୁ ବାହାରି ଆସନ୍ତି । ଅନ୍ୟଦିନେ ତାଲରେ ପତ୍ର ଥିଲେ ଯୋକମାନେ ବରବର ପତ୍ର ଖାଇବାରେ ଲାଗି ଆସନ୍ତି, ପତ୍ରକୁ ଛଡ଼ି ତାଲରୁ ବାହାରିବ ନାହିଁ । ପତ୍ର ସରିଗଲେ ପତ୍ର ଖୋଜି ଖୋଜି ସମୟ ସମୟରେ ତାଲରୁ ବାହାରି ଆସି ଏଣେ ତେଣେ ବୁଲନ୍ତି । ଯୋକ ପାକଳ ହେଲେ ତାଲରେ ପତ୍ର ଥିଲେ ମଧ୍ୟ ସେମାନେ ଆଉ

ପତ୍ର ନ ଖାଇ ତାଲରୁ ବାହାରି ତାଲର କାନ୍ଥରେ, ଦାଡ଼ରେ ଓ ତାଲ ପାଖେ ଏଣେ ତେଣେ ବୁଲନ୍ତି । ସକାଳ ୧୦ ଘଣ୍ଟା ଠାରୁ ଓପର ଓଳି ୨ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ପୋକ ପାକଳ ହୁଅନ୍ତି । ପୋକ ସବୁଦିନେ ଶୁଖିଲ ମଳ ତ୍ୟାଗ କରନ୍ତି । କେବଳ ପାକଳ ହେବା ପୁର୍ବେ ଥରେ ପତଳା ମଳତ୍ୟାଗ କରନ୍ତି । ତା ପରେ କିଛିଦିନ ନିସ୍ତେଜ ହୋଇ ପଡ଼ି ରହନ୍ତି । ତା ପରେ ଉଠି ଏଣେ ତେଣେ ବୁଲନ୍ତି । ଗୋଟିଏ ପାକଳ ପୋକକୁ କାନ ପାଖରେ ଧରି ତାହା ଉପରେ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଆଙ୍ଗୁଳି ଚଳାଇଲେ ଗୋଟିଏ ଫମ୍ପା ଟିକା ଶୁଣାଯିବ । ପାକଳ ନ ହୋଇଥିବା ପୋକ ଉପରେ ସେହୁପରି ଆଙ୍ଗୁଳି ଚଳାଇଲେ ସେପରି ଟିକା ହେବ ନାହିଁ । ପୋକ ପାକଳ ହୋଇଅଛି କି ନା ତାହା ଠିକ୍ ଜାଣିବାର ଏହା ଗୋଟିଏ ପ୍ରଧାନ ଉପାୟ ।

ଗୋଟିଏ ଟୋକେଇରେ ୭ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ରପରି କେତେଗୁଡ଼ିଏ ଛୋଟ ଛୋଟ ଆମ୍ବତାଳ ସୁରାଇବ । ତହିଁର ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଆଗରୁ ଖରା ଦେଇ ଦର ଶୁଖିଲ କରି ରଖିଥିବ । ପାକଳ ପୋକକୁ



୭ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର

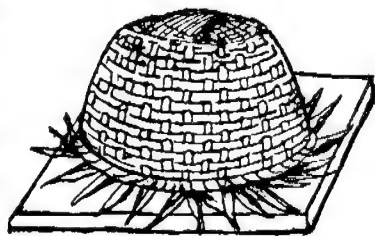


୮ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର

ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଆଣି ସେହି ଟୋକେଇରେ ଆମ୍ବପତ୍ରରେ ଛଡ଼ିଦେବ । ପ୍ରଥମେ କେତେଗୁଡ଼ିଏ ପତ୍ର ଉପରେ ଏକତ୍ର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋକ ପକାଇ ତହିଁ ଉପରେ ଅଉ କେତେଗୁଡ଼ିଏ ସେହିଭଳି ଆମ୍ବତାଳ ରଖିଦେବ । ପୁଣି ଏକଗତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋକ ପକାଇବ । ପୁଣି ଅଉ କିଛି ଆମ୍ବତାଳ ଦେବ । ଏହୁପରି ୪୫ ପରସ୍ତ ପୋକ ଗୋଟିଏ ଟୋକେଇରେ ଛଡ଼ି ପାରିବ । ୧ ଫୁଟ ଗଭୀର ଓ ୧୫ ଫୁଟ ବ୍ୟାସର ଗୋଟିଏ ଟୋକେଇରେ ୪୫ ଗତ ପୋକ ରଖି ପାରିବ । ୮ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର ଦେଖ । ଜାମ୍ବପତ୍ର ବା ଅନ୍ୟ କିଛି ସେହି ପ୍ରକାର ପତ୍ର, ଚିରା କାଗଜ, ନଡ଼ା ପ୍ରଭୃତି ଅନ୍ୟ କୌଣସି ପଦାର୍ଥ ମଧ୍ୟ ଭିଲ କରି ଟୋକେଇରେ ସୁରାଇ ତହିଁରେ ପୋକମାନଙ୍କୁ ଛଡ଼ିଦେଇ ପାରିବ । ଆମ୍ବପତ୍ରରେ କୋଷା କରିବାକୁ ସବୁଠାରୁ ଅଧିକ ସୁବିଧା ହୁଏ ଏବଂ ଆମ୍ବପତ୍ର ସବୁଠାରେ ମିଳେ; ତେଣୁ ଆମ୍ବପତ୍ର ଉଲ୍ଲେଖ କରାଯାଇ ଅଛି । ଟୋକେଇରେ ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଭିଲକରି ସଜାଇବ, ସେପରି ପୋକ ତା ଭିତରେ ସହଜରେ ବୁଲି ପାରିବେ । ଟୋକେଇଟି ଅଳ୍ପ ସ୍ଥଳର ଥିଲେ ତହିଁ ଭିତରେ ସହଜରେ ପବନ ଖେଳି ପାରିବ ।

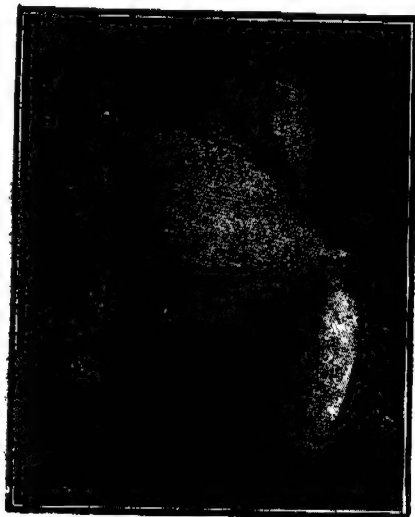
ପୋକଙ୍କୁ ଟୋକେଇରେ ପକାଇ ଦେଲେ ସେମାନେ ଦିନ ଥିବାଯାଏ ଏଣେ ତେଣେ ବୁଲିବେ ଓ ଟୋକେଇରୁ ବାହାରି ଆସିବେ । ସେଥିପାଇଁ ପାଖାପାଖି

ଉପରେ କିଛି ତାଙ୍କି ଦେବାକୁ ପଡ଼ିବ, କିମ୍ବା ଖଣ୍ଡିଏ ପଟା ଉପରେ ଅଥବା ଗୋଟିଏ ସମତଳ ସ୍ଥାନରେ ଏ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ରପର ଟୋକେଇକୁ ମୁହଁ ମଡ଼ାଇ ଓଲଟାଇ ରଖି ଦେଲେ ଯୋକ ପଡ଼ାକୁ ଆସି ପାରବେ ନାହିଁ । ଆଲୁଅ ଥିବାଯାଏ ସେହି ଟୋକେଇ ଭିତରେ ବୁଲିବେ । ସୂର୍ଯ୍ୟ ଅସ୍ତ ହୋଇ ଅଜାର ହେଲୁଥିବା ଯୋକମାନେ ଆମ୍ଭ ପକ୍ଷରେ ଯେ ଯାହାର ଜାଗା ବାଛିନେଇ ଆସଣା ଆସଣା ପାଟିରୁ ସୂତା ବାହାର କରି ନିଜ ନିଜର ଦେହକୁ ସେହି ସତାରେ ଘୋଡ଼ାଇବାରେ ଲାଗିଯିବେ । ପରଦିନ ସକାଳକୁ ଆଉ ଯୋକ ଦେଖାଯିବେ ନାହିଁ, କୋଷା ଭିତରେ ଲୁଚି ଯାଇଥିବେ । କିନ୍ତୁ ୪୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତହିଁ ଭିତରେ ରହି କୋଷା ବୁଣୁଥିବେ ।



ଏ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର

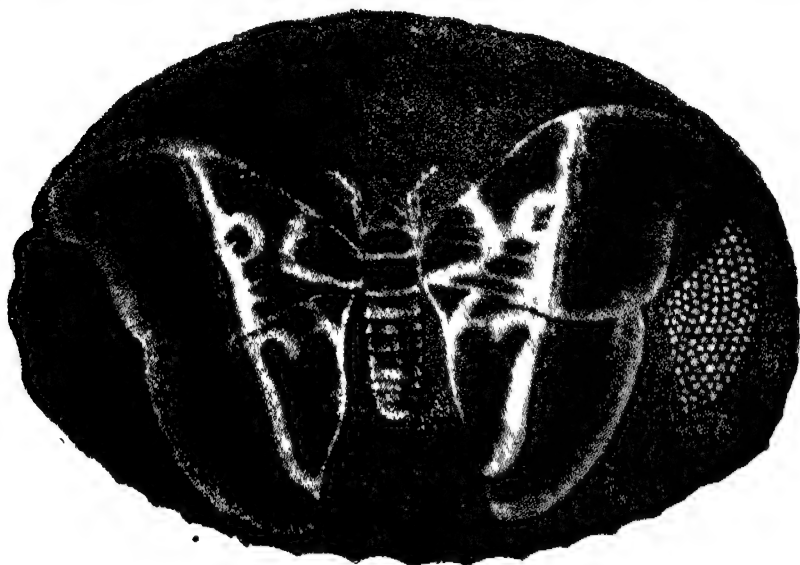
ଯୋକମାନେ ପାଟିରୁ ନାଲ ବା ସୂତା ବାହାର କରି ଯେଉଁ ଆବରଣଟି ବୁଣନ୍ତି ତାହାକୁ କୋଷା କହନ୍ତି । ୧୦ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର ଦେଖ । ସାଧାରଣତଃ ୫ ଦିନପରେ ଏବଂ ଶୀତ ଦିନରେ ୮ ଦିନ ପରେ ଆମ୍ଭ ପକ୍ଷରୁ କୋଷା ଗୁଡ଼ିକ ଛଡ଼ାଇ ନେଇ ତାହାକୁ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଗୋଟିଏ ଡାଲରେ ସଜାଡ଼ି ରଖିଦେବ । ଗୋଟିଏ କୋଷା ଉପରେ ଆଉ ଗୋଟିଏ କୋଷା ରଖିବ ନାହିଁ । ଯୋକ କୋଷା ଭିତରେ ୧୮ ଦିନ ରହିବେ । ତାପରେ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ କୋଷାକୁ ଫୁଟାଇ ତହିଁରୁ ବାହାର ଆସିବେ । ଶୀତ ଦିନରେ ଶୀତର ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ ସମୟ ସମୟରେ ପ୍ରଜାପତି ବାହାରିବାକୁ ୩୦।୦୦ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଡେଇଁ ଦୁଏ । ପ୍ରଜାପତି ବାହାରିଗଲେ ଖାଲ କୋଷାକୁ ସିଝାଇ ତହିଁରୁ ସୂତା କାଟିବାକୁ ଦୁଏ । ସାଧାରଣତଃ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କୋଷା ୨ ଇଞ୍ଚରୁ ୨½ ଇଞ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲମ୍ବା । ଓ ୨ ଇଞ୍ଚରୁ ୨½ ଇଞ୍ଚ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମୋଟ ଦୁଏ । ପ୍ରାୟ ୨୫୦୦ କୋଷା ଓଜନ କଲେ ତାହା ୮୦ ଡୋଳା ବା ବାଲେଶ୍ୱର ଏକ ସେର ଓଜନ ଦୁଏ ।



୧୦ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର

ପ୍ରଜାପତି—ଯୋଡ଼ କୋଷା ଭିତରେ ଥିବା ସମୟରେ ତାଙ୍କର ରୂପ ବଦଳିଯାଏ । ତାଙ୍କ ମୁହଁରୁ ଏକ ପ୍ରକାର ଲୁଲ ବାହାରେ । ସେହି ଲୁଲ ଲୁଗି କୋଷାର ଗୋଟିଏ ମୁଣ୍ଡରେ କଣା ହୋଇଯାଏ । ସେହି କଣାବାଟିଟି ଯୋକମାନେ ପ୍ରଜାପତି ରୂପ ଧରି କୋଷାରୁ ବାହାରି ଆସନ୍ତି । ବାହାରିବା ବେଳେ ତାଙ୍କର ଧୂଳି ବାହାରି ଥାଏ, ଗୋଡ଼ ବାହାରି ଥାଏ ଏବଂ ଛେଟ ଛେଟ ଦୁଇଟି ଡେଣା ବାହାରିଥାଏ । ସେ ଡେଣାରେ ଆଦୌ ବଳ ନ ଥାଏ । କୋଷା ଭିତରୁ ବାହାରି ଆସି ସେମାନେ ଡାଲି ଦାଡ଼ରେ ବାଦୁଡ଼ିପରି ଲଟକି ରହନ୍ତି । ଗୁଡ଼ି ଗୁଡ଼ି ତାଙ୍କର ଡେଣା ଲମ୍ବ ହୋଇଯାଏ ଓ ଚଉଡ଼ା ହୋଇ ମେଲି ହୋଇଯାଏ । ପ୍ରାୟ ଅଧଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ସେମାନେ ପୁଣିକାର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇଯାନ୍ତି ।

ଯୋକ ହୋଇଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ଏଣିଯୋକ ମାଛ କି ଅଣ୍ଡିରୁ ଚିହ୍ନା ପଡ଼ନ୍ତି ନାହିଁ । ପ୍ରଜାପତି ହେଲେ ସହଜରେ ଚିହ୍ନା ପଡ଼ନ୍ତି । ଅଣ୍ଡିରୁ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କର ଦେହ ଛେଟ ଏବଂ ସେମାନେ ସହଜରେ ଉଡ଼ି ପାରନ୍ତି । ମାଛ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କର ଶରୀର ବଡ଼, ସେମାନେ ଆଦୌ ଉଡ଼ି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ ।



୧୧ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ପ୍ରଜାପତି କିଛି ଖାଆନ୍ତି ନାହିଁ; କିନ୍ତୁ ୭୮ ଦିନ ବଞ୍ଚନ୍ତି । ବମେ ସେମାନଙ୍କ ଡେଣାର ରଙ୍ଗ ଆପେ ମଉଳିଯାଏ । ତା ପରେ ଆପେ ଆପେ ମରିଯାନ୍ତି ।

ଅଣ୍ଡା—ପ୍ରଜାପତି ବାହାରବା ପରେ ତାଙ୍କୁ ଗୋଟିଏ ଟୋକେଇରେ ନେଇ ବସାଇ ଦିଆଯାଏ । ଗୋଟିଏ ସାଧାରଣ ଟୋକେଇରେ ୧୦୦ ଗୋଟି ପ୍ରଜାପତିଙ୍କୁ ବସାଇଦେଇ ହେବ । ସେମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ସଙ୍ଗମ ହୋଇ ପରଦିନ ସକାଳୁ ତହିଁମଧ୍ୟରୁ ଅନେକଗୁଡ଼ିଏ ଯୋଡ଼ା ଯୋଡ଼ା ହୋଇ ଲାଗି ଯାଇଥିବେ । ସେହି ଯୋଡ଼ାଗୁଡ଼ିକ କାନ୍ଦି ନେଇ ଆଉ ଗୋଟିଏ ଜାଗାରେ ରଖିବ । ସନ୍ଧ୍ୟା ପୂର୍ବରୁ ତାଙ୍କୁ ଯୋଡ଼ାରୁ ଟାଣି ଛଡ଼ାଇଦେବ । ମାଈ ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକୁ ନେଇ ଗୋଟିଏ ଡାଲରେ କାଗଜ ଖଣ୍ଡ ଏ ପକାଇ ତହିଁ ଉପରେ ବସାଇଦେବ । ସେମାନେ ସେହଠାରେ ୩୪ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଣ୍ଡା ଦେବେ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ପ୍ରଜାପତି ଦୁଇ ଶହରୁ ଅଦେଇଶହ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଣ୍ଡା ଦେବେ । ପ୍ରତିଦିନର ଅଣ୍ଡାକୁ ପୁଥକ୍ ପୁଥକ୍ କରି ରଖିବ । ପ୍ରଥମ ଓ ଦ୍ଵିତୀୟ ଦିନ ବାହାରଥିବା ଅଣ୍ଡାର ପୋକ ସବଳ ହେବେ । ୩ୟ ଓ ୪ର୍ଥ ଦିନ ବାହାରଥିବା ଅଣ୍ଡାର ପୋକ ସବଳ ହେବେ ନାହିଁ; ତେଣୁ ସେ ଅଣ୍ଡା ସବୁକୁ ସାଇଦି ରଖିବା ଦରକାର ନୁହେଁ ।

ଜିମ୍ମା ଫୁଟିବା—୧୧ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ରରେ ଯେଉଁ ପ୍ରଜାପତିର ଛବି ଦିଆଯାଇଅଛି, ସେହି ମାଈ ପ୍ରଜାପତି ଅଣ୍ଡା ଦିଅନ୍ତି । ଚନ୍ଦ୍ରରେ ପ୍ରଜାପତିର ଗୋଟିଏ ପାର୍ଶ୍ଵରେ କେତେଗୁଡ଼ିଏ ଅଣ୍ଡାର ଚନ୍ଦ୍ର ମଧ୍ୟ ଦିଆଯାଇ ଅଛି । ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକ ଛେଟ ଛେଟ, ଧୋବଲା, ସାଗୁଦାନା ପରି । ଏଣି ଅଣ୍ଡା ଖୁବ୍ ଶକ୍ତ । ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡାକୁ ଛେଟଲେ ତାହା ସହଜରେ ଭାଙ୍ଗିବ ନାହିଁ । କନା ବା କାଗଜ ପୁଡ଼ାରେ ଅଣ୍ଡା ରଖିବ । ଯେଉଁଠାରେ ରଖିବ ସେଠାରେ ଯେପରି ପବନ ଲାଗୁଥିବ । ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ପୁଡ଼ା କରି ତାହାକୁ ସହଜୁ କାଠବାକୁ ବା ଟିଣ ଡବାରେ ବନ୍ଦ କରିଦେଲେ ଅଣ୍ଡା ତାଳ-ଦ୍ଵାରା ଦୁରକୁ ପଠାଯାଇ ପାରିବ କିମ୍ବା ବାର୍ଡ଼ି ଶ ନଳା ଖଣ୍ଡିକରେ ପୁରାଇ ତାହାର ଦୁଇ ପାଖରେ ଦୁଇ ଖଣ୍ଡି ମୋଟ କାଗଜ ଲଗାଇ ଲହଁରେ ଗୁଡ଼ିଏ ଫୋଡ଼ କରି ଅଣ୍ଡା ସବୁ ତାଳରେ ପଠାଯାଇ ପାରିବ । ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବା ସମୟ ପୂର୍ବରୁ ଯେତେ ଦୂର ତାଳରେ ଯାଇ ପାରିବ ତେତେ ଦୂରକୁ ତାଳଦ୍ଵାରା ଅଣ୍ଡା ପଠାଇ ହେବ । ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବାପାଇଁ କିଛି କରିବାକୁ ହେବ ନାହିଁ । ଅଣ୍ଡା ଆପେ ଆପେ ଫୁଟିବେ ।

ଅଣ୍ଡା ହେବା ଦିନଠାରୁ ୭ ଦିନରେ ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବେ । କେବଳ ଶୀତ ଦିନରେ ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବାକୁ ବିଳମ୍ବ ହୁଏ । ଉଷମର ମାସଠାରୁ ଫେବୃଆରି ମାସ ଯାଏ ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବାକୁ ୧୩ ଦିନରୁ ୨୧ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଗିଯାଏ । ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବା ସମୟ ହେଲେ ଅଣ୍ଡାର ରଙ୍ଗ ପାଉଁଶିଆ ଦେଖାଯାଏ । ଭୋର ୪ଟା ଠାରୁ ଦିନ ୧୧ଟା ମଧ୍ୟରେ ଅଣ୍ଡା ଫୁଟନ୍ତି ।

ଅଣ୍ଡା ଯେବେ ଭଲ ଥିବ ଅର୍ଥାତ୍ ଭଲ ପ୍ରଜାପତିର ଅଣ୍ଡା ହୋଇଥିବ ଏବଂ ସେ ପ୍ରଜାପତିର କିଛି ଭୋଗ ନ ଥିବ, ତେବେ ପୋକ ସବୁ ସବଳ ହେବେ, କୋଷା ବଡ଼ ବଡ଼ ହେବ ଏବଂ ପୁରା ମଧ୍ୟ ଶକ୍ତ ହେବ ଓ କୋଷାରୁ ଅଧିକ ସୂତା ବାହାରିବ । ଅଣ୍ଡା ଯେବେ ଭୋଗ

ପ୍ରଜାପତିର ହୋଇଥିବ, ତେବେ ଯୋକ ରୋଗିଣୀ ହେବେ ଏବଂ ମରୁଯିବେ; ତେଣୁ ପ୍ରତିଥର ଭଲ କୋଷାର ଭଲ ଭଲ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କୁ ବାନ୍ଧ କର ରଖି ତାଙ୍କର ଅଣ୍ଡାକୁ ବହନ କରିବ ।

ଥରେ ଅନ୍ୟ ସ୍ଥାନରୁ ଅଣ୍ଡା ଆଣିଲେ ତହିଁରୁ ଯୋକ ହେବେ ଏବଂ ପ୍ରଜାପତି ହେବେ । ସେହି ପ୍ରଜାପତି ଅଣ୍ଡା ଦେବେ, ପୁଣି ସେ ଅଣ୍ଡାରୁ ଯୋକ କାହାର ସେମାନେ ପୁଣି ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ ଅଣ୍ଡା ଦେବେ । ଏହିପରି ଥରକୁ ଥର ଏଣି ଫସଲ ଲାଗି ରହୁଥିବ । ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ସହଜରେ ୫୨ ଥର ଫସଲ ଉଠାଇ ହେବ । ମାତ୍ର ୫୨ ଥର ଏହିପରି ହୋଇଗଲା ପରେ ଯେଉଁ ଅଣ୍ଡା ହେବ, ତହିଁରୁ ଯୋକ ଯେତେ ବାହାରିବେ ସେମାନେ ସବଳ ହେବେ ନାହିଁ । କିନ୍ତୁ ସେହି ଅଣ୍ଡା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଦୂର ସ୍ଥାନକୁ ପଠାହେଲେ ସ୍ଥାନ ପରିବର୍ତ୍ତନ ଗୁଣରେ ସେହି ଅଣ୍ଡାର ଯୋକ ସେଠାରେ ବଡ଼ ଏବଂ ସବଳ ହେବେ । ସେହିପରି ଅନ୍ୟ ସ୍ଥାନର ଅଣ୍ଡା ଏଠାକୁ ଆଣାଇଲେ ତହିଁର ଯୋକ ଏଠାରେ ବଡ଼ ଓ ସବଳ ହେବେ । ମାତ୍ର ଅଣ୍ଡା ଦେଇଥିବା ପ୍ରଜାପତି ରୋଗିଣୀ ହୋଇଥିଲେ ଯୋକ ମଧ୍ୟ ରୋଗିଣୀ ହେବେ ।

ଏଣିଯୋକ ଅଧିକ ଗ୍ରୀଷ୍ମ ସହ୍ୟ କରି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଓଡ଼ିଶାରେ ଗ୍ରୀଷ୍ମକାଳରେ ଯୋକ ସବୁ ମରୁଯାଆନ୍ତି । ୧୦୦ ଡିଗ୍ରୀରୁ ଅଧିକ ଉତ୍ତପ୍ତ ଯେତେବେଳେ କୌଣସି ସ୍ଥାନରେ ହୁଏ ତେତେବେଳେ ସେଠାରେ ଏହି ଯୋକ ବଞ୍ଚି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଏଣିଯୋକ ଅଧିକ ଶୀତ ମଧ୍ୟ ସହ୍ୟ କରି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଶୀତପ୍ରଧାନ ଦେଶରେ ଏଣିଯୋକ ବଞ୍ଚନ୍ତି ନାହିଁ । ଓଡ଼ିଶାରେ ଯେପରି ଶୀତ ହୁଏ ତହିଁରେ ଅଳ୍ପ ଯତ୍ନରେ ଯୋକ ଶୀତକାଳରେ ଏଠାରେ ବଞ୍ଚି ରହି ଯାଉଅଛନ୍ତି । ଶୀତଦିନରେ ଉଷ୍ମ ପୂର୍ବା ଘରେ ଯୋକ ରଖିଲେ ଯୋକ ମରୁବେ ନାହିଁ । ଓଡ଼ିଶାରେ ଅନେକ ସ୍ଥାନରେ ଖରାଦିନେ ୦୦୦ ଡିଗ୍ରୀରୁ ଅଧିକ ଉତ୍ତପ୍ତ ହୁଏ । ତେଣୁ ମାସ ମଧ୍ୟଭାଗରୁ ଜ୍ୟେଷ୍ଠ ମାସରେ ବର୍ଷାହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଓଡ଼ିଶାରେ ଯୋକ ବଞ୍ଚି ରହି ପାରୁ ନାହାନ୍ତି । ପବନରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ଜଳୀୟବାଷ୍ପ ଥିଲେ ଯୋକ ମରୁବେ ନାହିଁ । ବ.ସ୍ମୁ ଶୁଷ୍କ ହୋଇଗଲେ ଯୋକ ମରୁଯିବେ । ଜ୍ୟେଷ୍ଠ ମାସରେ ବର୍ଷା ହେବାଠାରୁ ମାର୍ଗଶିର ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏବଂ ମାଘ ମାସରୁ ଚୈତ୍ର ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସମସ୍ତ ମାନଙ୍କରେ ଏଣିଯୋକ ଓଡ଼ିଶାରେ ଖୁବ୍ ସତେଜ ଓ ସବଳ ହୋଇ ବଢ଼ନ୍ତି ।

ଗ୍ରୀଷ୍ମ ଋତୁରେ ଯେଉଁ ଘରେ ଯୋକ ପୋଷିବ, ସେ ଘରେ ପ୍ରତିଦିନ ବାରମ୍ବାର ପାଣି ଛିଞ୍ଚୁଥିବ । ପ୍ରତିଦିନ ଘରଭିତର ଲିପି ଯୋଛ ଦେଉଥିବ । ଗୋଟିଏ ବା ଦୁଇଟି ହାଣ୍ଡିରେ ବା କୁଣ୍ଡରେ ପାଣି ପୂର୍ଣ୍ଣକରି ସେ ଘର ଭିତରେ ରଖି ଦେଇଥିବ । ଶୀତ ଦିନରେ ଯେଉଁ ଘରେ ଯୋକ ରଖିବ, ସେ ଘରକୁ ମଥା ସମ୍ବନ୍ଧ ଉଷ୍ମ ରଖିବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରିବ ।

ଏଣ୍ଟିପୋକଙ୍କ ପରମାୟୁ—ସାଧାରଣତଃ ଏଣ୍ଟି ଅଣ୍ଡା ୭ ଦିନରେ ଫୁଟେ । ଅଣ୍ଡାରୁ ପୋକ ବାହାର ୧୮ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋକ ଅବସ୍ଥାରେ ବଢ଼ନ୍ତି । ତା ପରେ ୧୮ ଦିନ କୋଷା ଭିତରେ ରହନ୍ତି । କୋଷାରୁ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ ବାହାର ୨୮ ଦିନ ବଞ୍ଚନ୍ତି । ଏହିରୂପେ ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବା ଦିନଠାରୁ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କ ମରିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପୋକ ୪୩୪୪ ଦିନ ବଞ୍ଚନ୍ତି; କିନ୍ତୁ ଶୀତ-କାଳରେ ଦୁଇ ମାସରୁ ଅଧିକ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଞ୍ଚନ୍ତି ।

ପୋକଙ୍କ ରୋଗ : ଏଣ୍ଟିପୋକଙ୍କର କଟା, କଳାଶିର ପ୍ରଭୃତି ରୋଗ ହୁଏ । ସାଧାରଣ ପୋଷାକ ତାହା ଠିକ୍‌ରେଇ ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ମାଛ ପ୍ରଜାପତି ଅଣ୍ଡା ଦେଇ ପରେ ମରିଗଲେ ସେହି ମାଛ ଦେହକୁ ଅଣୁଗ୍ରାସଣ (ଦୁର୍ବୀନ) ଯନ୍ତ୍ର (Microscope) ଦ୍ଵାରା ପରୀକ୍ଷା କରି ରୋଗ ଠିକ୍‌ରେଇ ହୁଏ । ରୋଗୀ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କ ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକ ନଷ୍ଟ କରି ଦିଆଯାଏ । ଭଲ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କ ଅଣ୍ଡା ବହୁଳ ପାଇଁ ରଖାଯାଏ । ରୋଗର ଚିକିତ୍ସା ସମ୍ଭବପରି ନୁହେଁ । ଏକମାତ୍ର ପ୍ରତିକାର ଏହି ଯେ ପ୍ରତିଥର ପୋକ ପଳିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କଲାବେଳେ ଭଲ ପରୀକ୍ଷିତ ଅଣ୍ଡା ଆଣି ପୋକ ପାଲିବ । ଥରେ ଫସଲ ଉଠିଗଲେ ପୋକ ରହୁଥିବା ଘରକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଗୋବର ପାଣିରେ ଲିପିବ ଅଥବା ଭୂଇଁୟା ପାଣିରେ ଧୋଇବ । ତାଲ, ଘୋଡ଼ିଚି, ଟୋକେଇ ପ୍ରଭୃତିକୁ ଭୂଇଁୟା ପାଣିରେ ଭଲ କରି ଧୋଇ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦ୍ଵିତୀୟ ଫସଲ ଆରମ୍ଭ କରିବ । ପୋକ ପାଳୁଥିବା ସମୟରେ କୌଣସି ଗୋଟିଏ ପୋକ ରୋଗିଣୀ ଦେଖାଗଲେ ତାହାକୁ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ତାଲରୁ ବାହାର କରି ନଷ୍ଟ କରିଦେବ । ତାହାହେଲେ ଅନ୍ୟ ପୋକକୁ ସେ ରୋଗ ଡେଇଁବାର ଆଶଙ୍କା ରହିବ ନାହିଁ । କୌଣସି ତାଲରେ ଅଧିକ ପୋକ ରଖିବ ନାହିଁ । ପୋକମାନେ ଚଳପ୍ରଚଳ ହେବାକୁ ଅଧିକ ସ୍ଥାନ ନ ପାଇଲେ ବେଶୀ ବଢ଼ି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ ଓ ରୋଗିଣୀ ହୋଇ ଯାଆନ୍ତି ।

ପୋକଙ୍କ ଶତ୍ରୁ—

ପିମ୍ପୁଡ଼ି, ଜମା, ଝିଝିଝି, ଅସରପା, ମୁଷା, ରୁଚୁଘର, ଗୁଣ୍ଡୁଚିମୁଷା, ଗୋଧୂ, କାଉ, ହୁକୁଡ଼ା, ବଣି, ଘରଚଞ୍ଚିଆ ପ୍ରଭୃତି ଏଣ୍ଟିପୋକଙ୍କର ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଶତ୍ରୁ । ଏମାନଙ୍କ ଛଡ଼ା ଆଉ ପେଉଁ ଜନ୍ତୁମାନେ ସାଧାରଣତଃ ପୋକ ଖାଆନ୍ତି, ସେମାନେ ମଧ୍ୟ ଏଣ୍ଟିପୋକ ପାଇଲେ ଖାଇ-ପିବେ । ଯେଉଁ ଘୋଡ଼ିଚି ବା ମଧ୍ୟା ଉପରେ ପୋକଥିବା ତାଲ ସବୁକୁ ରଖିବ, ତାହାର ଗୋଡ଼-ତଳେ ଜଳଯନ୍ତ୍ର ରଖି ଜଳ ଦେଲେ ଜମା ପିମ୍ପୁଡ଼ିଙ୍କଠାରୁ ରକ୍ଷା ମିଳି ପାରେ । ୬ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର ପର ଟିଣର ଖଣ୍ଡିଏ ଚୂଙ୍ଗା ବା କାହାଳୀ କରି ତାହାକୁ ଘୋଡ଼ିଆ ଗୋଡ଼ରେ ଓଲଟା କରି ଲଗାଇ ଦେଲେ ମୁଷା ଓ ରୁଚୁଘର ଅଦି ଘୋଡ଼ିଚି ଉପରକୁ ଉଠି ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ସବୁଠାରୁ ପିମ୍ପୁଡ଼ିଙ୍କ ଦାଉ ସମ୍ଭାଳିବା ଅଧିକ କଠିନ ହୁଏ । ସେଥିପାଇଁ ଘୋଡ଼ିଆ ଗୋଡ଼ରେ କେନ୍ଦୁ କେନ୍ଦୁ ଆଲକତରା

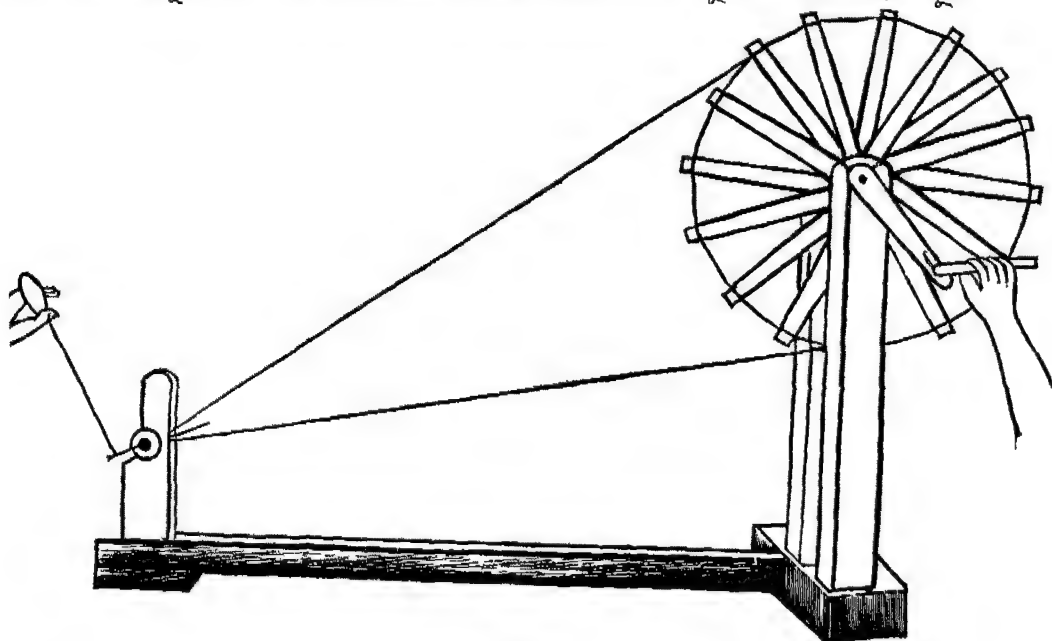
(କୋଳିତାର ବା ରାଲ) ଲଗାନ୍ତି । କେନ୍ଦ୍ର କେନ୍ଦ୍ର କରୁଛନ୍ତି, କିରସିନିତେଲ, ଧିନାଲଲ ପ୍ରଭୃତିରେ କନା ବୁଡ଼ାଇ ସେହି କନାକୁ ଘୋଡ଼ିଚର ଗୋଡ଼ରେ ବାନ୍ଧନ୍ତି । ମାତ୍ର ପିମ୍ପୁଡ଼ି ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ବନ୍ଦ ହୁଅନ୍ତି ନାହିଁ । ଘୋଡ଼ିଚ ଗୋଡ଼ରେ ଦୁଇ ଗୁରୁ ଦିନ ଅନ୍ତରରେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ଦୁଆ ଲଗାଇଦେଲେ ପିମ୍ପୁଡ଼ି ସହଜରେ ଉଠିବେ ନାହିଁ । କିନ୍ତୁ ଘରଟି ବରାବର ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ୨୩ଥର କରି ପହଁର (ଓଲାଉ) ଦେଲେ ପିମ୍ପୁଡ଼ିକ ଦାଉ ନିଶ୍ଚୟ କମିବ । ଅସରପା, ହିଟିପିଟି, ଘରଟିଆ ପ୍ରଭୃତିକୁ ବନ୍ଦ କରିବାକୁ ହେଲେ ଘୋଡ଼ିଚରେ ଜାଲ ଲଗାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ । ପୋଷାଳିକର ସବୁବେଳେ ଗାୟା ଦୁଷ୍ଟି ରହିଲେ ପୋକକୁ ସହଜରେ କେନ୍ଦ୍ର ନଷ୍ଟ କରି ପାରିବେ ନାହିଁ । ଆଉ ଗୋଟିଏ ପ୍ରକାର ବଡ଼ ବଡ଼ ମାଛ ଅଛନ୍ତି, ସେମାନେ ମଧ୍ୟ ଏହି ପୋକଙ୍କର ଶତ୍ରୁ । ତାଙ୍କ ପ୍ରତି ଦୁଷ୍ଟି ରଖିବାକୁ ହେବ । ଦୋକ୍ତା ବା ଧୂଆଁପତ୍ର ଓ ଗୁଡ଼ାଣୁ ଏଣିପୋକଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ବିଷାକ୍ର; ତେଣୁ ଗୁଣି, ନାସ, ପିକା ଗୁଡ଼ାଣୁ ପ୍ରଭୃତି ଏଣିପୋକଙ୍କ ନିକଟକୁ ନେବ ନାହିଁ ।

କୋଷା ସିଝାଇବା— ଟସର, ମାଲବାସା ଓ ମୁଗା କୋଷାରୁ ଯେପରି ଗୋଟିଏ ଖିଅ ବାହାରେ, ଏଣି କୋଷାରୁ ସେପରି ଖିଅ ବାହାରେ ନାହିଁ । ଏଣି କୋଷାରୁ ସିଝାଇ ଅରଟରେ ସୁତା କାଟିବାକୁ ହୁଏ । ସାଧାରଣତଃ କୋଷାରୁ ପୋକ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ ବାହାର ଯାଇଥାଆନ୍ତି । କିନ୍ତୁ ଯେଉଁ ଗୁଡ଼ିକ ଦୁର୍ବଳ ବା ରୋଗୀ ଥାଆନ୍ତି, ସେଗୁଡ଼ିକ କୋଷା ଭିତରେ ବନ୍ଦ ହୋଇ ରହି ମରିଯାଆନ୍ତି । ତାକୁ ଖରବେ ଶୁଖାଇ ଦେବାକୁ ହୁଏ । ତାହା ନ କଲେ ସଜ୍ଜିତ ଗନ୍ଧ ହୁଏ । ଶୁଖିଗଲା ପରେ ସେହି କୋଷାର ଏକ ପାଖରୁ ଟିକିଏ କାଟି ଦେଇ ତାକୁ ଚାପି ଶୁଖିଲା ମଲା ପୋକକୁ ବାହାର କରି ଦେବାକୁ ହୁଏ ।

ପୁରୀ ପ୍ରଥମେ କୋଷାରୁ ପାଣିରେ ପକାଇ ୧୨ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଚିନ୍ତାଇ ରଖିବାକୁ ପଡ଼ୁଥିଲା । ତାପରେ ତାହାକୁ କାଢ଼ି ସଫାକରି ଥୋଇ ଗୋଟିଏ କନା ଥଳରେ ପୁରାଇ ବା ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ପୁଡ଼ା ବାନ୍ଧି ୧ ସେର କୋଷା ପାଇଁ ୧୦ ସେର ପାଣିରେ ୩ଛଟାକି ସୋଡ଼ା ପକାଇ ତହିଁରେ କୋଷା ପୁଡ଼ାକୁ ୩ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁରେ ସିଝାଇବାକୁ ହେଉଥିଲା । କିନ୍ତୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ପରାସାଦ୍ୱାରା ଦେଖାଗଲାଣି ଯେ ଆଉ କୋଷାରୁ ପାଣିରେ ଚିନ୍ତାଇବାର ଆବଶ୍ୟକ ନାହିଁ । ଶୁଖିଲା କୋଷାରୁ ଗୋଟିଏ କନା ଥଳରେ ପୁରାଇ କିମ୍ବା ଖଣ୍ଡିଏ କନାରେ ପୁଡ଼ାବାନ୍ଧି ତାହା ବୁଡ଼ାଇବାପାଇଁ ଯେତିକି ଆବଶ୍ୟକ ତେତିକି ପରମାଣରେ ପାଣି ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ଦେଇ ତହିଁରେ ୧ ସେର କୋଷାରୁ ୩ଛଟାକି ହୁସାବରେ ସୋଡ଼ା ପକାଇ ପାଣିକୁ ନିଆଁରେ ଗରମ କରିବ । ପାଣି ଫୁଟିଲେ କୋଷା-ପୁରୁଟି ତହିଁରେ ପକାଇବ । କିଛି ସମୟପରେ ପୁଡ଼ାଟିକୁ ଲେଉଟାଇ ଦେବ । ପ୍ରାୟ ଅଧଘଣ୍ଟାପରେ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ସିଝି ଯିବ । ତେତେବେଳେ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି କୋଷା ବାହାର କରି ଆଣି ଦୁଇ ହାତରେ ଦଳ ଓଟାଇ ଦେଲେ ଯେବେ

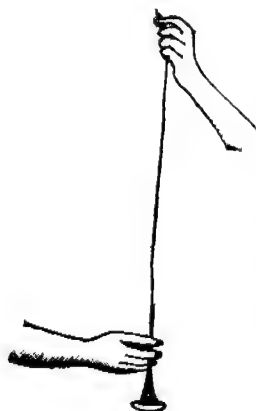
ତାହାର ରୁଆଗୁଡ଼ିକ ଫଟି ଯାଉଥିବାର ଦେଖିବ ତେବେ ଜାଣିବ ଯେ, କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ସିଦ୍ଧ ହୋଇ ଗଲଣି । ତେତେବେଳେ ନିଆଁରୁ ଓଢ଼ାଇ ଆଣି କୋଷାଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ି ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଭଲ ପାଣିରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇବ ଯେପରି ସୋଡ଼ା ବାହାରିଯିବ । ତାପରେ ଚପୁଡ଼ି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ସିଝା କୋଷାଗୁଡ଼ିକୁ ଏକାଠି ଦଳ ଦେବ ନାହିଁ । ରୁଆ ସବୁ ଭଲ ଭାବେ ଗଲେ ସୁତା କାଟିବାକୁ ଅସୁବିଧା ହେବ । କୋଷା କମ୍ ସିଝିଥିଲେ ସହଜରେ ଶିଅ ବାହାରିବ ନାହିଁ । କୋଷା ଅଧିକ ସିଝିଗଲେ ସୁତାର ବଳ କମିଯିବ ।

ସୁତାକଟା—ଶ୍ରେୟସୁତା କାଟିବା କପାସୁତା କାଟିବାଠାରୁ ସହଜ । କପା ଭଣିବାକୁ ପଡ଼େ ଏବଂ କପାରେ ବଳଶା ବଳିବାକୁ ହୁଏ; ମାତ୍ର ଏଣି କୋଷାରେ ସେ ସବୁ କିଛି କରିବାକୁ ପଡ଼େ ନାହିଁ । ଗୋଟିଏ ସିଝା କୋଷା ନେଇ ଦୁଇ ହାତରେ ଦଳିଦେବ । ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଟାଣିଦେଲେ ତାହାର ରୁଆଗୁଡ଼ିକ ହୁଗୁଳା ହୋଇଯିବ । ଏହିପରି କେତେଗୁଡ଼ିଏ କୋଷାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ରଖିବ । ତା ପରେ ତହିଁରୁ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ନେଇ ସାଧାରଣ ଅରଟରେ କପା ସୁତା କାଟିଲା ପରି ସୁତା



୧୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ।

। ୧୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ସୁତା କାଟିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ସମସ୍ତେ ଜାଣନ୍ତି । ଏ ସମ୍ବନ୍ଧରେ ଲେଖିବା ଅନାବଶ୍ୟକ ।



ସୁତା କାଟିବାର ଅଉଁ ଗୋଟିଏ ସହଜ ଯନ୍ତ୍ର ଟକଲି ବା ହାତ ତାକୁଡ଼ି । ୧୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ଏଥିରେ ଯେ ଲଜ୍ଜା ସେ ସହଜରେ ସୁତା କାଟି ପାରୁବେ । ଛେଟ ଛେଟ ପିଲମାନେ, ବୁଢ଼ା, ବୁଢ଼ୀ, କାଲି, ଅଳ୍ପ, ପୁରୁଷ, ସ୍ତ୍ରୀ ଇତ୍ୟାଦି ସମସ୍ତେ ଏଥିରେ ସୁତା କାଟି ପାରୁବେ । କୋଷାଟି ବାମ ହାତରେ ଧରିବ । ତାକୁଡ଼ିକୁ ଡାହାଣ ହାତରେ ଥରେ ବୁଲାଇ ଛଡ଼ିଦେବ ଏବଂ କୋଷାରୁ ଖିଅ ଟାଣି ଦେଉଥିବ । ତାକୁଡ଼ି ତାହାକୁ ପାକଳ କରି ଦେଉଥିବ । ତାକୁଡ଼ି ଘୁରିବାର କମି ହୋଇଗଲେ ପୁଣି ଥରେ ଥରେ ତାକୁଡ଼ି ଟବଣ୍ଟିକୁ ଧରି ବୁଲାଇ ଦେଉଥିବ । ତାକୁଡ଼ିରେ ସୁତା ସୁନ୍ଦର ହୁଏ । ମାତ୍ର ସୁତାର ପରିମାଣ ଅରଟ ଅପେକ୍ଷା କମ୍ ହୁଏ ।

୧୩ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଅଛି । ତାହା ଗୋଡ଼ରେ ଚଳାଇବାକୁ ହୁଏ । ଦୁଇ ହାତ ଖାଲ ରହିବାରୁ କୋଷା ଯୋଗାଇଦେବାକୁ ସୁବିଧା ହୁଏ । ଏଥିରେ ସତା କଟା ହେବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ନିଜ ଛାଏ



୧୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ସୁତାଲ ହୋଇଯାଏ । ୧୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । ସାଧାରଣ ଅରଟରେ ଯେତେ ସୁତା କଟାଯାଇ ପାରୁବ, ସେହି ସମୟ ମଧ୍ୟରେ ଏହାଦ୍ୱାରା ତହିଁର ୩ ଗୁଣ ସୁତା କାଟି ହେବ ।

ଏକ ସେର ଓଜନର ଅସିଝା କୋଷା ସିଝାଇ ସୁତା କାଟିଲେ ତହିଁରୁ ଦଶ ଛଟାକି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସୁତା ବାହାରିବ । ସୁତା କାଟିବା ଲେକର ଅଭ୍ୟାସ ଅନୁସାରେ ସୁତା ସରୁ ବା ମୋଟା ହୁଏ । ସରୁ ହେଉ ବା ମୋଟା ହେଉ ସୁତାକୁ ଏକ ସମାନ କରି ପାରିଲେ ତହିଁରେ ଯେଉଁ ଲୁଗା ବୁଣାଯିବ, ତାହା ସୁନ୍ଦର ହେବ ।

ଲଗାବୁଣା

ଯେ କୌଣସି ତନ୍ତରେ ଏଣି ସୁତାରୁ ଲୁଗା ବୁଣାଯାଇ ପାରିବ । ହାତକଟା କପା ସୁତାରେ ଯେପରି ଭାବରେ ଯେଉଁ ମଣ୍ଡ ଦେବାକୁ ହୁଏ, ଏଣି ସୁତାରେ ମଧ୍ୟ ସେହି ମଣ୍ଡ ସେହିପରି ଭାବରେ ଦେବାକୁ ହୁଏ । ଭୂତମଣ୍ଡ, ଖଇମଣ୍ଡ, ତେନ୍ତୁଳିମଣ୍ଡ କିମ୍ବା ସାଗୁଦାନାର ମଣ୍ଡ ଦିଆଯାଇ ପାରେ । ହାତକଟା କପା ସୁତା ଓ ଏଣି ସୁତାର ବୁଣିବା ପ୍ରଣାଳୀରେ କିଛି ପ୍ରଭେଦ ନାହିଁ ।

୧ ମହଣ କୋଷାରୁ ୨୫ ସେର ସୁତା ବାହାରିବ । ୨୫ ସେର ସୁତାରେ ୧୫ ଗଜ ଓସାରର ୧୫୦ ଗଜ ଲମ୍ବ ଲୁଗା ହେଉ ପାରିବ । ବର୍ତ୍ତମାନର ବଜାର ଦର ଅନୁସାରେ ଲୁଗାର ମୂଲ୍ୟ ଖୁବ୍ କମରେ ଗଜ ୧୫ ଟଙ୍କା ହିସାବରେ ୨୨୫ ଟଙ୍କା ହେବ । ଏଥିରୁ ସୁତାକଟାଳିକୁ ସେର ୩ ଟଙ୍କା ହିସାବରେ ଏବଂ ତନ୍ତୀକୁ ଗଜ ଗୁରୁଅଣା ହିସାବରେ ମଜୁରୀ ଦେଲେ ସେଥିପାଇଁ ଏଥିରୁ ୪୧୧୨୫ ବାଦ୍‌ଯାଇ ବାକୀ ଲଭି ରହିବ ୪୧୧୨୫ ଅଣା । ତହିଁରୁ ବାଜେ ଖରଚ ୪୧୨୫ ବାଦ୍ ଦେଲେ ପୋଷିଥିବା ବ୍ୟକ୍ତି ଅକ୍ଳେଶରେ ୧୦୦ ଟଙ୍କା ଗାହ୍‌ଲଭ ପାଇ ପାରିବେ । ଗବ ଗୁଣର ବ୍ୟୟ ଓ ଜମିର ଖଜଣା ଗବମଞ୍ଜିରୁ ଉଠିଯିବ । ସେହି ଅନୁପାତରେ ଯଦି କେହି ନିଜ ଘରେ ଥରକେ ଏକ ସେର ଭଳି କୋଷା ହେବାର ପୋକ ପୋଷି ତହିଁର କୋଷାକୁ ଆପେ ଆପେ ବସି ଘରେ ସୁତା କାଟିବେ, ତେବେ ବର୍ଷକ ମଧ୍ୟରେ ୨ ସେର କୋଷା ସହଜରେ ଆପଦାନ କରି ପାରିବେ । କେବଳ ତନ୍ତୀଙ୍କ ମଜୁରୀ ବାଦ୍ ଦେଇ ଯାହା ଲଭି ହେବ ତାହା ସହଜରେ ବୁଣାଯିବ ।

ମାଲବାଗ୍ ରେସମ

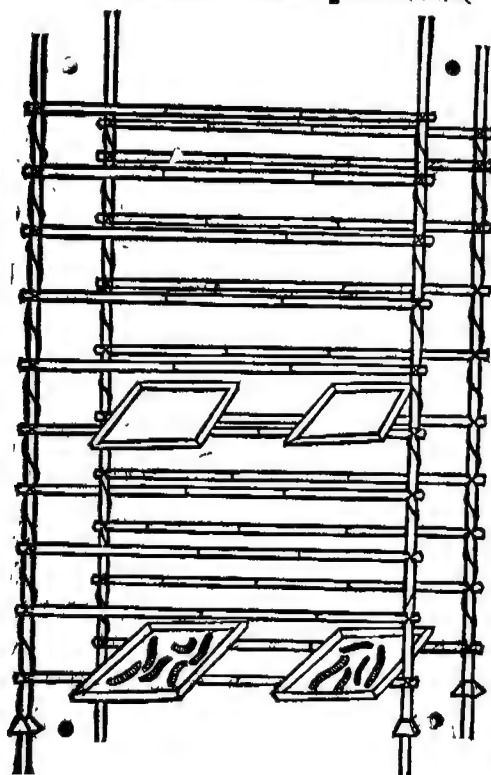
ଏଣି ପୋକଙ୍କ ପରି ମାଲବାଗ୍ ପାଟପୋକ ଘରେ ପୋଷା ହୁଅନ୍ତି । ଏ ପୋକମାନେ ଭୂତ ଗଛ (ମାଲବାଗ୍)ର ପତ୍ର ଖାଆନ୍ତି; ତେଣୁ ଏହି ପାଟକୁ ମାଲବାଗ୍ ପାଟ କୁହାଯାଏ । ଓଡ଼ିଶାରେ ମାଲବାଗ୍ ଶବ୍ଦ ପ୍ରାୟ କେହି ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତି ନାହିଁ । ପାଟ କହିଲେ ସାଧାରଣତଃ ସମସ୍ତେ ଏହି ପାଟକୁ ବୁଝନ୍ତି ।

ଯେ କେହି ଗୁଡ଼ିସ୍ଥ ଆପଣା ବାଡ଼ି ମଧ୍ୟରେ ଭୂତ (ମାଲବାଗ୍) ଗଛ ଗୁଡ଼ିଏ ଲଗାଇ ପାରିଲେ ଏହି ପୋକଙ୍କୁ ଫହକରେ ଆପଣା ଘରେ ପୋଷି ପାରିବେ । ଏଣି ପୋକ ଯେଉଁ ପରି ଗବପତ୍ର ଖାଆନ୍ତି, ଏମାନେ ସେହିପରି ଭୂତ (ମାଲବାଗ୍) ଗଛର ପତ୍ର ଖାଆନ୍ତି । ଗବପତ୍ର ଓଡ଼ିଶାରେ ପ୍ରାୟ ସବୁଠାରେ ମିଳେ, ମାତ୍ର ଭୂତଗଛ ସବୁଠାରେ ନାହିଁ, ତେଣୁ ମାଲବାଗ୍ ପାଟପୋକ ପୋଷିବାକୁ ହେଲେ ଭୂତଗଛ ଲଗାଇବାକୁ ପଡ଼ିବ । ମାଲବାଗ୍ ପୋକ ପୋଷିବାକୁ ପ୍ରାୟ ୨୫ ଦିନରୁ ୩୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଗିଯାଏ ।

ଏହି ପାଟପୋକଙ୍କର ୧ ଅଭିନ୍ୟ ଅଣ୍ଡାରୁ ୪୦ ହଜାର ପୋକ ହେବେ । ତହିଁ ମଧ୍ୟରୁ ଯେତେ ପୋକ ବଞ୍ଚିବେ ତେତେ କୋଷା ହେବ । ଏଣୁ ପୋକ ଯେପରି କଷ୍ଟସହ୍ୟ ଏ ପୋକ ସେପରି ନୁହନ୍ତି । ଏମାନେ ଭାରି ସୁକୁମାରୀ ଓ ଅଳ୍ପ ବାଧା ପାଇଲେ ମରଯାଆନ୍ତି ଓ ଭୋଗେ ଦୁଃଖି । ଯେଉଁ ଅଞ୍ଚଳର ଉତ୍ତପ୍ତ ୨୫ରୁ ୨୫ ଡିଗ୍ରୀ ମଧ୍ୟରେ ସେହି ଅଞ୍ଚଳମାନଙ୍କରେ ଏହି ପୋକ ପୋଷାଯାଇପାରନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶାରେ ଏପରି ଅନେକ ସ୍ଥାନ ଅଛି, ଯେଉଁଠାରେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଯେତେବେଳେ ହେଉ ୨୫ରୁ ୨୫ ଡିଗ୍ରୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅନେକ ସମୟରେ ଉତ୍ତପ୍ତ ରହୁଥାଏ ।

ମାଲବାଣୀ ପାଟପୋକ ଅନେକ ପ୍ରକାର । ଲଟାଲୁ, ଜାପାନୀ, ଫ୍ରାନ୍ସ ଏବଂ ଚୀନ୍ ଦେଶ ମାନଙ୍କରେ ଯେଉଁ ପୋକ ଦୁଃଖି ସେହି ପୋକକୁ ପୋଷିଲେ ବର୍ଷରେ ଗୋଟିଏ ଫସଲ ମିଳେ, କିନ୍ତୁ ତହିଁରୁ ଅଧିକ ପାଟ ମିଳେ ଏବଂ ତାହା ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ପଦାର୍ଥ । ସେମାନଙ୍କର ଅଣ୍ଡା ୧୫୦ ମାସରେ ଫୁଟେ । ମଘଶୁର, ବଜା ଏବଂ ଆସାମ ପ୍ରଭୃତିରେ ଯେଉଁ ସବୁ ପୋକ ପୋଷା ଦୁଃଖି, ସେମାନଙ୍କ ପୋଷିଲେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ୫୫ ଥର ଫସଲ ଆମଦାନୀ ହୋଇ ପାରବ ।

ମାଲବାଣୀ ପୋକ ପୋଷିବାପାଇଁ ଜଗତମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଏଣୁ ପୋକଙ୍କ ପରି



ବାଉଁଶର ବା କାଠର ଘୋଡ଼ି ବା ମଞ୍ଚା ଏବଂ ତାଲ ଅବଶ୍ୟକ । ତାହା ଛଡ଼ା ଆଉ ଖଣ୍ଡ କେତେ ଶୁଣା ଜାଲ ସଜ୍ଜ ହ କରିବା ଅବଶ୍ୟକ । ଭୂଷା, କଟୁଣ ସମସ୍ତଙ୍କ ଘରେ ଥାଏ । ଅଳ୍ପ ସ୍ଥାନ ମଧ୍ୟରେ ଅଧିକ ପୋକ ପୋଷିବା ପାଇଁ ମଞ୍ଚା ଓ ତାଲ ଲେଡ଼ା ହୁଏ । ଏଣୁ ପୋକଙ୍କର ଯେଉଁ ଜୀବମାନେ ଶହୁ, ଏହି ପୋକଙ୍କର ମଧ୍ୟ ସେହିମାନେ ପ୍ରଧାନ ଶହୁ । ଜଳା, ପିମ୍ପୁଡ଼ି ଆଦିଙ୍କ ଦାଉରୁ ମାଲବାଣୀ ପୋକକୁ ରକ୍ଷା କରିବା ବିଷୟରେ ଏଣୁ ପୋକ ପୋଷିବାରେ ଯେଉଁ ସବୁ କଟକଣା ଉଲ୍ଲେଖ ହୋଇଅଛି, ଏମାନଙ୍କୁ ପୋଷିବା ପାଇଁ ମଧ୍ୟ ସେହି ସବୁ କଟକଣା ଦରକାର । ଡମ୍ବ ଫୁଟିଲେ ଖୁବ ଛେଟ ଛେଟ ପୋକ ବାହାରିବେ, ତାଙ୍କୁ କାଗଜରେ ଉଠାଇ ନେଇ ଗୋଟିଏ ଡାଲରେ ରଖିବ । ଛେଟ ଛେଟ ପୋକଙ୍କୁ କଅଁଳ ହୁଇ ପତ୍ର ଖାଇବାକୁ ଦେବ । କିମ୍ପେ ପୋକ ବଡ଼ ହେଲେ ତାଙ୍କୁ କିମ୍ପେ ବଡ଼ ପତ୍ର ଦେବ । ପାଚିଲା, ସଡ଼ା ଓ ମଇଲା ପତ୍ର ଖାଇବାକୁ ଦେବ

ନାହିଁ, ବରାବର ସଫା ପତ୍ର ଦେଉଥିବ । ପତ୍ରରେ କାକର ବା ପାଣି ଲାଗିଥିଲେ ସେଭଳି ଓଦା ପତ୍ର ଦେବ ନାହିଁ । ପତ୍ରରୁ ପାଣି ଓ କାକର ଶୁଖିଗଲେ ଦେବ । ଏକାବେଳେକେ ବହୁତ ଗୁଡାଏ ପତ୍ର ଦେବ ନାହିଁ । ଯୋକ ଖାଇ ପାରବା ଭଲ ଥର ଥର କରି ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପତ୍ର ଦେଉଥିବ । ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଡାଲରେ ଚାରିଆଡ଼େ ସମାନ ଭାବରେ ପକାଇବ, କାରୁଣୀ ଏଣ୍ଡିଫୋକଙ୍କ ପରି ଏମାନେ ବହୁଥା ନୁହନ୍ତି; ଏମାନେ ପତ୍ର ଖୋଳି ଖାଇ ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ମୃତ୍ୟୁ ପାଖରେ ପହଞ୍ଚି ନ ପାରଲେ ଏ ଯୋକ ନ ଖାଇ ଭୋକରେ ପଛକେ ମରିଯିବେ କିନ୍ତୁ ଦୂରରେ ପଡ଼ିଥିବା ପତ୍ର ପାଖକୁ ଯିବେ ନାହିଁ । ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ସାଧାରଣତଃ କାଟି ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି ଏ ପୋକଙ୍କୁ ଖାଇବାକୁ ଦିଆଯାଏ । ଯୋକ କିଡ଼ି ହେଲେ ଶେଷକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଡାଲ ସହଜ ଡାଲରେ ପତ୍ର ପକାଇ ଦେଲେ ଚଳେ । ସାଧାରଣତଃ ଡାଲ ଉପରେ ଜାଲି ଘୋଡ଼ାଇ ତହିଁଉପରେ ପତ୍ର ପକାଇ ଦିଆଯାଏ । ଯୋକଗୁଡ଼ିକ ଜାଲିକାଟେ ଗଲି ଉପରେ ରଖା ଯାଇଥିବା ପତ୍ରକୁ ଆସି ଖାଆନ୍ତି । ସେତେବେଳେ ସେହି ଜାଲକୁ ଅନ୍ୟ ଡାଲକୁ ଉଠାଇ ଆଣିଲେ ଯୋକ ଗୁଡ଼ିକ ଉଠି ଆସିବେ ଓ ପୁରୁଣା ଡାଲରୁ ମଇଳା ସଫା କରିବାକୁ ସହଜ ହେବ । ଯେତେବେଳେ ଯେଉଁଠାରେ କୌଣସି ରୋଗିଣୀ ଯୋକ ଦେଖିବ, ତାହାକୁ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଅନ୍ୟ ଯୋକଙ୍କଠାରୁ ଅଲଗା କରି କାଢ଼ିନେଇ ନଷ୍ଟ କରିଦେବ, ତା ନ ହେଲେ ସବୁ ଯୋକଗୁଡ଼ିକ ରୋଗିଣୀ ହୋଇଯିବେ ।

ଏଣ୍ଡିଫୋକଙ୍କ ପରି ଏହି ପାଟ ଯୋକ ମଝିରେ ମଝିରେ କେତେଥର ପତ୍ର ଖାଇବା ବନ୍ଦ କରି ନିସ୍ତେଜ ହୋଇ ପଡ଼ିରହନ୍ତି । ସେ ସମୟ ମାନଙ୍କରେ ଏମାନଙ୍କୁ ଖାଇବାକୁ ଦେବ ନାହିଁ କିମ୍ବା କୌଣସି ପ୍ରକାରେ ହଲଚଲ କରିବ ନାହିଁ । ଅଣ୍ଡା ଫୁଟିବାର ୬ ଦିନ ପରେ ଏମାନେ ପ୍ରଥମେ ଥରେ ଖାଇବା ବନ୍ଦ କରିନ୍ତି, ତହିଁପରେ ୫ ଦିନରେ, ତହିଁପରେ ପ୍ରତିଥର ୪୨ ଦିନ ଅନ୍ତରରେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ନିସ୍ତେଜ ହୋଇ ପଡ଼ିରହନ୍ତି ଏବଂ ଖାଇବା ବନ୍ଦ କରିନ୍ତି । ଏହିପରି ଏମାନେ ୫ ଥର ହୁଅନ୍ତି ।

ପ୍ରଥମ କେତେଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏମାନଙ୍କର ଡାଲ ପ୍ରତିଦିନ ସଫା କରିବା ଦରକାର ହୁଏ ନାହିଁ । ଦୁଇ ଦିନ ଛାଡ଼ି ଥରେ ଲେଖାଏଁ ସଫା କଲେ ଚଳେ । ଯେଉଁ ଦିନମାନଙ୍କରେ ଏମାନେ ଖାଇବା ବନ୍ଦ କରିବେ, ସେ ଦିନର ପୁଅରୁ ଡାଲକୁ ସଫା କରି ଦେଇ ଥିବ । ସେମାନେ ଉଠ ହଲଚଲ ନ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସେମାନଙ୍କୁ କିଛି ଖାଇବାକୁ ଦେବ ନାହିଁ । ଉଠି ହଲଚଲ ହେଲେ ଖାଇବା ପାଇଁ ପତ୍ର ଦେବ । ୫ମ ଥର ପରେ ପ୍ରତିଦିନ ସକାଳେ ଥରେ ଲେଖାଏଁ ଡାଲ ସଫା କରୁଥିବ । ବର୍ଷା ସମୟରେ ଦୁଇବେଳା ଦୁଇଥର ଡାଲକୁ ସଫା କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ଶେଷ କେତେଦିନ ସେମାନେ ବେଶୀ ବେଶୀ ପତ୍ର ଖାଇବେ ଏବଂ ଶେଷଥର ବାଦ ୮୧ ଦିନ ପରେ ପାକଲ ହେବେ । ଏହି ଯୋକ ପାକଲ ହେଲେ



ଖାଇବା ଅପେକ୍ଷା କରିଦେବେ । ଏମାନଙ୍କର ଆକାର ପୁରୁଷ ଅପେକ୍ଷା କିଛି ଛୋଟ ହୋଇଯିବ ଓ ଏମାନେ ପତଳା ସ୍ୱାଦ୍ୱା ଫେରିବେ ଓ ଏମାନଙ୍କ ଦେହ ବେଶୀ ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ଦେଖାଯିବ । ପାକଳ ପୋକ ଅନ୍ୟ ପୋକଙ୍କଠାରୁ ସହଜରେ ଚିହ୍ନି ପଡ଼ିବେ ।

ପୋକ ପାକଳ ହେଲେ ସେହି ମଞ୍ଚାର ଉପର ଥାକରେ ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଜାଗାରେ କଟା ବା ନଡ଼ା ବିଛଇ ପାକଳ ପୋକଙ୍କୁ ତହିଁ ଉପରେ ଛାଡ଼ିଦେବ । ସେମାନେ ତହିଁରେ କୋଷା



ଦେବେ । ଏହି କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ଛୋଟ ଛୋଟ ଅଙ୍ଗୁର କୋଳି ପରି । ପାଣ୍ଡୁର ୩ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ରରେ ଏଣି, ମାଲବାସ, ମୁଗା ଓ ଟସର କୋଷାର ଚନ୍ଦ୍ର ଦିଆଗଲା । କୋଷା କରିବା ସମୟରେ ସେମାନଙ୍କୁ ଯେଉଁଠାରେ ରଖିବ ସେହି ସ୍ଥାନର ଉତ୍ତପ ୮୦ ରୁ ୮୫ ଡିଗ୍ରୀ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହେବା ଆବଶ୍ୟକ । ଏହି ସମୟରେ ଯେବେ କ୍ରିମାଗତ ବର୍ଷା ହୁଏ, ତେବେ ଭଲ କୋଷା ହେବ ନାହିଁ ଓ ଯେଉଁ କୋଷା ହେବ, ତହିଁରୁ ଭଲ ସୂତା ବାହାରିବ ନାହିଁ; ତେଣୁ ଯେଉଁ ଘରେ କୋଷା କରିବା ପାଇଁ ଏ ପୋକଙ୍କୁ ରଖିବ, ସେ ଘରର ଦରଜା ଓ ଝରକା ଖୋଲା ରଖିବ ଏବଂ ସମୟ ସମୟରେ

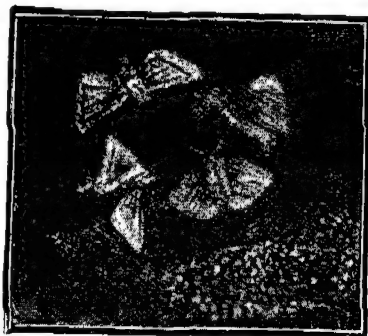
୩ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର

ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ନିଆଁ ଜଳି ସେ ଘରର ଉତ୍ତପ ବଢ଼ାଇବାକୁ ଚେଷ୍ଟା କରିବ କିମ୍ବା ଘରର ଚାରି କୋଣରେ ଚାରି ଟୋକେଇ ତୁନି ରଖିଦେବ, ତାହାହେଲେ ସେହି ଘରର ଜଳୀୟବାସୀଙ୍କୁ ତୁନି ବହୁପରିମାଣରେ ଶୋଷିନେବ ।

କୋଷା ବାନ୍ଧିବାର ୪୫ ଦିନ ପରେ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ତହିଁରୁ କାଢ଼ିନେବ ଏବଂ ଭଲ ଭଲ କୋଷାଗୁଡ଼ିକରୁ ସୂତା ବାହାର କରିବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା କରିବ । ତାହା କରିବାର ସମ୍ଭାବନା ନ ଥିଲେ କୋଷା ହେବାର ୮୧୦ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଖରରେ ଶୁଖାଇ ଦେବାକୁ ପଡ଼ିବ । ୩୫୦ ଦିନ ଖରରେ ଶୁଖିଲେ ତହିଁ ମଧ୍ୟରେ ଥିବା ପୋକଗୁଡ଼ିକ ମରିଯିବେ । ତ ନହେଲେ ୧୦ ଦିନରୁ ୨୦ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ସେମାନେ ପ୍ରଜାପତି ହୋଇ କୋଷାକୁ କାଟି ବାହାର ଆଣିବେ । କୋଷାକୁ ପୋକ ଫୁଟାଇ ଦେଇ ବାହାର ଗଲେ ତହିଁରୁ ଖିଅ ବାହାରିବ ନାହିଁ । କୋଷା ଖରରେ ଶୁଖାଇଲାବେଳେ ତହିଁଉପରେ ଖଣ୍ଡି ଏ ଲୁଗା ଘୋଡ଼ାଇ ରଖିବ । ତାହାହେଲେ କୋଷାର ରଙ୍ଗ ଖରାବ ହେବାର ଆଶଙ୍କା ରହିବ ନାହିଁ ।

ଏହି ଯୋଜନାକୁ ମାରବା ପାଇଁ କେହି କେହି ଖରାରେ ନ ଶୁଖାଇ ଗରମ ବାମ୍ଫ ଦେଇ ମାରନ୍ତି ଏବଂ କେହି କେହି ସ୍ବାସ୍ଥାନିକ ମସଲ ପ୍ରୟୋଗ କରନ୍ତି । ତାହାପରେ କୋଷାଗୁଡ଼ିକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଶୁଖାଇ ଶୁଖିଲା କୋଷାକୁ ଯନ୍ତ୍ର କରି ଭଲ ଖାସ୍ ହୋଇ ବୁଣା ହୋଇଥିବା ଅଖାରେ ବା ବାକ୍ସରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ, ଯେଉଁ ତହିଁରେ ପବନ ଲାଗିବ ନାହିଁ । ତାହାହେଲେ ଏହି କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ୬ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭଲ ରହି ପାରିବ ।

ଲୁଣ, ପ ଉଁଣ, ଧୂଆଁପତ୍ର ପ୍ରଭୃତି ଏମାନଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ବଡ଼ ବିପାକ୍ତ । ଯେଉଁଠାରେ ଏ ଯୋଜନା ପୋଷିବ, ସେଠାକୁ ଏ ସବୁ ପଦାର୍ଥ ନେବ ନାହିଁ । ମାଲବାସୀ ପାଃଯୋଜକର ଅନେକ ପ୍ରକାର ରୋଗ ହୁଏ । ରୋଗର ପ୍ରତିକାର ସହଜ ନୁହେଁ । କେବଳ ପ୍ରତିଧର ଫସଲ ଉଠିଗଲେ ଯେପରି ଏଣ୍ଟିପେକ-
କର, ସେହିପରି ଏମାନଙ୍କର ମଞ୍ଜା, ଡାଲ, ଜାଲ ପ୍ରଭୃତିକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଭୂଇଆପାଣି ବା ଗୋବରପାଣିରେ ଧୋଇ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ ଏବଂ ଭରକୁ ସଫା କରି ଆଉ ଥରକ ପାଇଁ ଯୋଜନା ପୋଷିବ । ଦୂର ସ୍ଥାନମାନଙ୍କରୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ପରୀକ୍ଷିତ ଅଣ୍ଡା ଆଣି ପ୍ରତିଧର ପୋଷିବ । ରୋଗ ପରୀକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ ଏହି ଯୋଜକଠାରୁ ବାହାରିଥିବା ମଲ୍ଲ ପ୍ରଜାପତିର ଦେହକୁ ଅଣୁବୀକ୍ଷଣ ଯନ୍ତ୍ର (Microscope)



୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ରେ ଦେଖି ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଏ । ଏହା ସାଧାରଣ ଯୋଜ ଯୋଷାଲିଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ସହଜ ନୁହେଁ । ମାଲବାସୀ କୋଷାରୁ ପ୍ରଜାପତି ସକାଳେ ବାହାରନ୍ତି । ପ୍ରଜାପତି ବାହାରିଲେ ଭଲ ଭଲ ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକୁ ବାହନେଇ ଏକାଠି ଗୋଟିଏ ସ୍ଥାନରେ ରଖି ଦିଆଯାଏ । ଏଗୁଡ଼ିକ ଦେଖିବାକୁ ଏଣ୍ଟି ଓ ଟସର ପ୍ରଜାପତିଙ୍କଠାରୁ ଖୁବ୍ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଏବଂ ଧୋବଲା । ୪ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର ଦେଖ । କିଛି ସମୟ ପ୍ରଜାପତିଙ୍କୁ ଏକାଠି ରଖିଦେଲେ ତହିଁମଧ୍ୟରୁ କେତେକଗୁଡ଼ିଏ ପ୍ରଜାପତି ଯୋଡ଼ା ଯୋଡ଼ା ହୋଇ ଲାଗିଯିବେ । ଯୋଡ଼ି ପଡ଼ିଥିବା ପ୍ରଜାପତିଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଯୋଡ଼ା ନେଇ ଖଣ୍ଡିଏ ଖଣ୍ଡିଏ ଅଲଗା ଅଲଗା କାଗଜ ଉପରେ ରଖି ତାହା ଉପରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଦୁଇ ମୁହଁ ଖୋଲ ଟିଣର ଡବା ଘୋଡ଼ାଇ ଦେବ ଏବଂ ସେଗୁଡ଼ିକ ଅକ୍ଷର ଭରେ ରଖିବ । ୬ା୭ ଘଣ୍ଟା ପରେ ଅଣ୍ଡିର ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକୁ ବାହାର କରି ନେବ । ମାଲ ପ୍ରଜାପତିଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଖଣ୍ଡିଏ ଖଣ୍ଡିଏ କାଗଜ ଉପରେ ବସାଇ ପୁଣି ପୁର୍ବ ପକ୍ଷ ଖୋଲ ଟିଣଡବା ଘୋଡ଼ାଇ ରଖିଦେବ । ଏମାନେ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଅଣ୍ଡା ଦେବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରିବେ । ପ୍ରଥମ ୮୯ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ଯେଉଁ ଅଣ୍ଡା ଦେବେ, ସେହି ଅଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍କଳ ଅଣ୍ଡା ।

ତହିଁରୁ ଭଲ ହୁଅ ବାହାରବେ; ତେଣୁ ସେହି ଅଣ୍ଟାଗୁଡ଼ିକ ଉଠାଇନେଇ ଯତ୍ନ କରି ରଖିବ ।
ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ପ୍ରକାସନ ୩୦୦।୪୦୦ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଣ୍ଟା ଦିଅନ୍ତୁ ।

ଏହି ଅଣ୍ଟାଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରଥମରୁ ଧୋଇ ସଫା କରି ରଖିବାକୁ ହେବ । ଶହେଭାଗ ପାଣିରେ ଭୁଲ ଭାଗ ଭୂତାଥ ପକାଇ ସେହି ପାଣିରେ ଅଣ୍ଟାକୁ ୧ ମିନିଟ୍ ପକାଇ ରଖିବ । ତହିଁ ପରେ ଅଣ୍ଟାକୁ ସବୁ କାଢ଼ି ନେଇ ୧୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛଇରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ତାପରେ ଅଧ ମିନିଟ୍ ସଫା ପାଣିରେ ପକାଇ ଧୋଇବ । ତାପରେ ତାହାକୁ ଟ୍ରେସ କାଗଜରେ ରଖି ଛଇରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଶୁଖିଗଲେ ଅଣ୍ଟାଗୁଡ଼ିକୁ ନେଇ ଶୁଖିଲା ସ୍ଥାନରେ ରଖିବ ଯେପରି ତହିଁରେ ପବନ ଲାଗି ପାରିବ ।

ଯେଉଁ ଜାତିର ଯୋକ ପୋଷିଲେ କେବଳ ବର୍ଷରେ ଗୋଟିଏ ଫସଲ ଆମଦାନି ହୁଏ, ଅଣ୍ଟା ହେଲା ଦିନଠାରୁ ୬ ମାସରୁ ୧୦ ମାସରେ ସେମାନଙ୍କର ଅଣ୍ଟାସବୁ ଫୁଟିବେ । ଆଉ ଯେଉଁ ଯୋକଙ୍କୁ ପୋଷିଲେ ୪୬ ଥର ଫସଲ ଆମଦାନି ହୁଏ, ଅଣ୍ଟା ହେଲା ଦିନଠାରୁ ୧୦।୧୫ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ତାଙ୍କ ଅଣ୍ଟା ଫୁଟେ । ଅଣ୍ଟାଗୁଡ଼ିକ ସକାଳୁ ୧୨ଟା ମଧ୍ୟରେ ଫୁଟି ଯାଆନ୍ତୁ ।

ଗୋଟିଏ ମାଲବାସ କୋଷାରୁ ପ୍ରାୟ ୧୦ ହଜାର ଫୁଟ୍ ଲମ୍ବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗୋଟିଏ ଖିଅ ବାହାର ପାରେ । ତହିଁରୁ ଖିଅ ବାହାର କରିବାପାଇଁ କୋଷାକୁ ପ୍ରଥମେ ୨୦।୩୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗରମ ବାମ୍ଫ ଉପରେ ରଖି ସିଝାଇବାକୁ ପଡ଼େ (ଆମ ଦେଶରେ ଅଧାରକନା ଉପରେ ମଣ୍ଡା ପିଠାକୁ ରଖି ଯେଉଁପରି ବାମ୍ଫରେ ସିଝାଇବାକୁ ହୁଏ ସେହିପରି) । ଏହାଦ୍ୱାରା କୋଷାର ଖିଅ ଦୁଗୁଲା ହୋଇଯାଏ । ତା ପରେ ୨।୩ ମିନିଟ୍ ଗରମ ପାଣିରେ ସିଝାଇବାକୁ ହୁଏ । ଶୁଖିଲା କୋଷା ଯେଉଁ ପରିମାଣରେ ଶୁଖିଥାଏ, ସେହି ଅନୁପାତରେ ସେ କୋଷା ସିଝିବାକୁ ୨।୩ ମିନିଟ୍‌ରୁ ୧୦ ମିନିଟ୍‌କାଳ ଲାଗେ । ତାପରେ ତହିଁର ମୁଣ୍ଡଟି ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଗୋଟିଏ ବୁରୁଣ୍ଡରେ ଘସି ତହିଁର ଖିଅଟି ଠଉରାଇ କରି ଧରି ନେବାକୁ ହୁଏ । ଏହିପରି କେତେଗୁଡ଼ିଏ କୋଷାର ଖିଅକୁ ଏକାଠି ଧରି ତାହାକୁ ଚରଣିରେ ଗୁଡ଼ାଇ ନେଇ ସୂତା ବାହାର କରି ନେବାକୁ ପଡ଼େ । ସୂତା ବାହାର କଲାବେଳେ କୋଷାଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ରଖାଯାଏ । ସେହି ପାତ୍ରରେ ମଧ୍ୟ କିଛି ଗରମ ପାଣି ଦିଆଯାଏ । ସେହି ପାଣିରୁ ମଝିରେ ମଝିରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପାଣି ବାହାର କରି ଦେଇ ପୁଣି ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଗରମ ପାଣି ମିଶାଇବାକୁ ହୁଏ ।

ସୂତା ବାହାର କରି ଚରଣିରେ ଗୁଡ଼ାଇ ନେବାର ନାନାପ୍ରକାର ଯନ୍ତ୍ର ବାହାରଅଛି । ଭଲ ଭଲ ସ୍ଥାନରେ ଭଲ ଭଲ ପ୍ରକାରର ଯନ୍ତ୍ର ବ୍ୟବହାର କରି ଏହି ସୂତା ସଗ୍ରହ କରି-ଯାଉଅଛି ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ପୋକ ପୋଷି ମାଲବାସ ପାଟ ଆମଦାନୀ କରିବାପାଇଁ ଅକ୍ଷପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବିଶେଷ ଚେଷ୍ଟା କରାଯାଇ ନାହିଁ । ପ୍ରଥମରେ ଯେ କୌଣସି ବିଷୟ ଆରମ୍ଭ କଲେ ନାନାପ୍ରକାର ଅସୁବିଧା ଘଟିଥାଏ । ଯେଉଁ ସହୃଦ ଲାଗି ପଡ଼ିଲେ ସବୁ ଅସୁବିଧା ଆସେ ଆସେ ସୁଧୁର ଯାଏ ଏବଂ ନୂତନ ନୂତନ ଉପାୟ ଆସେ ବାହାର ପଡ଼େ । ସେତେବେଳେ ଧନ ଆସେ ଆସି ପାଖରେ ଜମା ହୁଏ ।

ଓଡ଼ିଶାର ଗଞ୍ଜାମ ଜିଲ୍ଲାର ବହୁପୁରରେ ମାଲବାସ ପାଟ ସୁତାରେ ବହୁ ପରିମାଣରେ ଲୁଗା ବୁଣାଯାଏ । ସୁସ୍ଥ ଜିଲ୍ଲାର ଓଲଟି ହିଁ ପ୍ରସିଦ୍ଧ, ବାଲେଶ୍ଵର ଜିଲ୍ଲାର ରାଲବଣିଆ ପ୍ରଭୃତି ସ୍ଥାନମାନଙ୍କରେ ପାଟଲୁଗା ବୁଣା ହୁଏ । ବଡ଼ାମ୍ବା ଓ ଭଗିରିଆରେ ମଧ୍ୟ ପାଟଲୁଗା ବୁଣା ହୁଏ । ମୟୂରଭଞ୍ଜର ପୂର୍ଣ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ଇଣ୍ଡଷ୍ଟ୍ରିୟାଲ୍ ଇନ୍‌ଷ୍ଟିଚ୍ୟୁଟ୍ (Industrial Institute) ରେ ମାଲବାସ ପାଟରେ ନାନାପ୍ରକାର ଉତ୍କୃଷ୍ଟ ଲୁଗାପଟା ବୁଣା ହେଉଅଛି । ସମସ୍ତେ ବାହାରରୁ ସୁତା କିଣି ଆଣି ଲୁଗା ବୁଣନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶାରେ ଯେବେ ମାଲବାସ ପାଟ ସୁତା ଆମଦାନୀ ହୁଅନ୍ତା, ଏହି ଶିଳ୍ପରେ ବହୁ-ପରିମାଣର ଅର୍ଥ ଓଡ଼ିଶାରେ ରହୁଥାଆନ୍ତା ।

ଯେଉଁ ମାଲବାସ କୋଷାଗୁଡ଼ିକୁ ପ୍ରଜାପତି ଫୁଟାଇ ଦେଇ ବାହାର ଯାଆନ୍ତି ଏବଂ ଯେଉଁ କୋଷାଗୁଡ଼ିକ ଭଲ ବକା ହୋଇ ନ ଥାଏ କିମ୍ବା ଯେଉଁ ଗୁଡ଼ିକ ଦୁର୍ଲ୍ଲଭ ବା ତତୋଽଧିକ ଲାଗିଯାଇଥାଏ, ସେ ସବୁକୁ ସିଝାଇ ତହିଁରୁ ତାରୁଡ଼ି ବା ଅରଟ ସାହାଜ୍ୟରେ ସୁତା କଟାଯାଏ । ଏହି ସୁତାରେ ଯେଉଁ ସବୁ ଲୁଗା ବୁଣା ହୁଏ ତାହାକୁ ମଟକା କହନ୍ତି ଓ ଆମ୍ଭମାନଙ୍କ ଦେଶରେ ସେହି ଲୁଗାକୁ ମରୁଟା ବୋଲି କହନ୍ତି । ଏହି ଲୁଗାର ମଧ୍ୟ ଯଥେଷ୍ଟ ଆଦର ଅଛି ।

ସୁତା ଓ ଲୁଗା ରଙ୍ଗାଇବା

ଓଡ଼ିଶାରେ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ବର୍ତ୍ତମାନ ୪୪୭୪ ଗାଣ୍ଠି ରଙ୍ଗ ସୁତା ବା କସ୍ତା ଖରଚ ହେଉଅଛି । ଅର୍ଥାତ୍ ପ୍ରତି ମାସରେ ୩୭୨ ଗାଣ୍ଠି ରଙ୍ଗ ସୁତା ଖରଚ ହେଉଅଛି । ମାସକୁ କଟକ ଜିଲ୍ଲାରେ ୧୮ ଗାଣ୍ଠି, ସମ୍ବଲପୁରରେ ୧୨୦ ଗାଣ୍ଠି, ଗଞ୍ଜାମରେ ୩୨ ଗାଣ୍ଠି, ପୁରୀରେ ୧୫ ଗାଣ୍ଠି ଏବଂ କୋରାପୁଟରେ ୧ ଗାଣ୍ଠି ରଙ୍ଗସୁତା ଖରଚ ହୁଏ । ଓଡ଼ିଶା ମଧ୍ୟରେ ଜଟନିଠାରେ ସୁତା ରଙ୍ଗ କରିବାର ଗୋଟିଏ କାରଖାନା ଥିଲା । ତାହା ବର୍ତ୍ତମାନ ବନ୍ଦ ହୋଇ ଗଲାଣି । ମୟୂରଭଞ୍ଜର ବାରିପଦା ପୂର୍ଣ୍ଣଚନ୍ଦ୍ର ଶିଳ୍ପସଦନରେ ରଙ୍ଗ କରିବାର ସମସ୍ତ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଅଛି । ସେଠାରେ ସୁତା ରଙ୍ଗ କରାଯାଏ ଏବଂ ଲୁଗା ରଙ୍ଗ କରାଯାଏ । କଟକ ଜେଲ୍‌ଖାନାରେ ଯେତେ ରଙ୍ଗ ସୁତା ଆବଶ୍ୟକ ତାହା ଜେଲ୍‌ବାଲମାନେ ଜେଲ୍‌ଖାନାରେ ନିଜେ ନିଜେ ରଙ୍ଗ କରନ୍ତି । କଟକରେ ଆଉ ୨୮ ଜଣ ସୁତା ଓ ଲୁଗା ରଙ୍ଗ କରି ଦେବାର ବ୍ୟବସାୟ ଖୋଲି ଅଛନ୍ତି । କେହି ସୁତା ବା ଲୁଗା ରଙ୍ଗାଇବାକୁ

ଦେଲେ ସେମାନେ ରଙ୍ଗାଇ ଦିଅନ୍ତି । ଅନ୍ୟ କେତେକ ସ୍ଥଳରେ ମଧ୍ୟ କେନ୍ଦୁ କେନ୍ଦୁ ନିଜେ ନିଜେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ ସୂତାକୁ ରଙ୍ଗାନ୍ତି ମାତ୍ର ଅଧିକାଂଶ ରଙ୍ଗ ସୂତା ପଦାର୍ଥୁ ଆସେ ।

ବହୁ ସୁଲ୍ଲ ଦେଇ ରଙ୍ଗ କିଣିବାକୁ ପଡ଼େ । ଏସିଡ୍ (Acid) ବିଦେଶରୁ ଆଣିବାକୁ ମଧ୍ୟ ଖରଚ ପଡ଼େ । ତେଣୁ ରଙ୍ଗ କାରଖାନା କରି ସୂତା ବା ଲୁଗା ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ ରଙ୍ଗାଇଲା ବେଳକୁ ଲାଭଜନକ ହେଉ ନାହିଁ । ସାଧାରଣଭାବରେ ହସାବ କଲାବେଳକୁ ଦେଖା ଯାଉଅଛି ଯେ, ଢଳୁମାନେ ଯେବେ ନିଜେ ନିଜେ ସେମାନଙ୍କର ସୂତା ରଙ୍ଗ କରି ନିଅନ୍ତେ, ତେବେ ଶସ୍ତା ପଡ଼ନ୍ତି । ମାତ୍ର କାର୍ଯ୍ୟରେ ଦେଖାଯାଉଅଛି ଯେ, ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ ସୂତା ରଙ୍ଗ କରିବା ପାଇଁ ଥରକୁ ଥର ଆୟୋଜନ କରିବା ଓ ପ୍ରତିଥର କେତେକ ପଦାର୍ଥ କାମରୁ ବାହାରି ନଷ୍ଟ ହେବାରେ ପୁଣି ଥରକୁ ଥର ଅଳ୍ପ ପରିମାଣରେ ରଙ୍ଗ ଓ ଏସିଡ୍ କିଣିବାରେ ପ୍ରକୃତପକ୍ଷେ ଯାହା ଖରଚ ପଡ଼େ, ତହିଁରେ କିଛି ଲାଭ ରହି ପାରେ ନାହିଁ; ତେଣୁ ଢଳୁମାନେ ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ପ୍ରଲୋଭିତ ନ ହୋଇ ଯେ ଯାହାର ଦରକାରକୁ ଗୃହି ରଙ୍ଗ ସୂତା ବଜାରରୁ ଖରଦ କରି କାର୍ଯ୍ୟ କରୁଅଛନ୍ତି । ସରକାରଙ୍କ ତରଫରୁ ଜଣେ ଜଣେ ରଙ୍ଗ ମିଶ୍ରୀ ଅଛନ୍ତି । ସ୍ଥାନେ ସ୍ଥାନେ କେନ୍ଦୁ କରାଯାଇଅଛି । ଢଳୁମାନେ ସୂତା ରଙ୍ଗାଇବାକୁ ଗୃହିଲେ ସେମାନେ ସାହାଯ୍ୟ କରିବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା ଅଛି । ମାତ୍ର ଖରଚ ଅଧିକ ପଡ଼ିବାରୁ ଓ ନାନା ଅସୁବିଧା ହେତୁ ଅଶାନ୍ତରୂପ କାର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ ପାରୁ ନାହିଁ ।

ବିଦେଶୀ ରଙ୍ଗ ବିକ୍ରୟ ହେବା ପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ ଉଦ୍ୟମ ଚାଲିଅଛି । ରଙ୍ଗ ବିକେତା କମ୍ପାନୀ-ଙ୍କର ଲୋକମାନେ ସ୍ଥାନେ ସ୍ଥାନେ ଚାଲି ତାଙ୍କ ରଙ୍ଗରେ ସୂତା ରଙ୍ଗାଇବା ପ୍ରଣାଳୀ ଦେଖାଇ ଦେଉଅଛନ୍ତି । ସେହି ସବୁ ରଙ୍ଗରେ ରଙ୍ଗ କରିବା ପ୍ରଣାଳୀ ଏଠାରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରିବାର ବିଶେଷ ଆବଶ୍ୟକ ନାହିଁ । ଫେଉଁମାନେ ବିଦେଶୀ ରଙ୍ଗରେ ସୂତା ରଙ୍ଗାଇବାକୁ ଲଜ୍ଜା କରିବେ, ସେମାନେ ଲଜ୍ଜା କଲେ ବିଦେଶୀ ରଙ୍ଗବିକାଳି କମ୍ପାନୀକୁ ଜଣାଇଲେ ସେ ସହଜରେ ତାଙ୍କ ରଙ୍ଗଗୁଡ଼ିକରେ ରଙ୍ଗାଇବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଦେଖାଇ ଦେବାର ବ୍ୟବସ୍ଥା କରିବେ । ଏ ବହୁରେ କେତେକଗୁଡ଼ିଏ ବିଦେଶୀ ପଦାର୍ଥଦ୍ୱାରା ଅତି ଅଳ୍ପ ବ୍ୟୟରେ ଏବଂ ସହଜରେ ସୂତା ବା ଲୁଗା ରଙ୍ଗାଇବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଚର୍ଚ୍ଚିତ ହେଲା ।

ଗଛର ଛେଲିରୁ ରଙ୍ଗ

ସୁଦେ ଉତ୍ତର ଲୋକେ ଫୁଲ, ଫଳ, ତେର, ସୁଲ ଓ ନାନା ଖଣିଜ ପଦାର୍ଥରୁ ଏବଂ ସମୟ ସମୟରେ ଗଛର ଛେଲିରୁ ନାନା ପ୍ରକାର ରଙ୍ଗ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରୁଥିଲେ । ଯେତେବେଳେ ବିଦେଶୀୟ ରଙ୍ଗ ଅବିଷ୍କାର ହୋଇ ନ ଥିଲା, ତେତେବେଳେ ଉତ୍ତରରୁ ରଙ୍ଗସବୁ ବିଦେଶକୁ ରପ୍ତାନି ହେଉଥିଲା । କ୍ରମେ ଉତ୍ତରରେ ରଙ୍ଗ ଉତ୍ପାଦନ କରିବା ବୃଦ୍ଧି ଗଲଣି । ପ୍ରତିବର୍ଷ ବିଦେଶରୁ ପ୍ରାୟ ଅଢ଼େଇକୋଟି ଟଙ୍କାର ରଙ୍ଗ ଉତ୍ତରକୁ ଆମଦାନି ହେଉଅଛି ।

ଆମ ଦେଶରେ ଯେତେ ପ୍ରକାର ଗଛ ଅଛି, ସେହି ଗଛର ଛେଲିମାନଙ୍କରୁ ନାନା ପ୍ରକାର ରଙ୍ଗ ବାହାରି ପାରେ । ରଙ୍ଗ ବାହାର କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଅତି ସହଜ ଏବଂ ଖରଚ ମଧ୍ୟ ଅତି କମ୍ । ଗଛରୁ ରଙ୍ଗ ବାହାର କରି ତାହାକୁ ପିଠା ବା ଗୁଣ୍ଡି କଲେ ପ୍ରତି ସେରକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାର ଖରଚ ଆଠଅଣାରୁ ଅଧିକ ପଡ଼ିବ ନାହିଁ । ଏକ ସେର ରଙ୍ଗରେ ପ୍ରାୟ ୪,୫ ସେର ଲୁଗା ରଙ୍ଗାଇ ହେବ । ବିଦେଶୀ ରଙ୍ଗର ମୂଲ୍ୟ ପ୍ରତି ପାଉଣ୍ଡକୁ ବାରଅଣାରୁ ପଚାଶ ଟଙ୍କା ଦେବାକୁ ପଡ଼ୁଛି । ୪ ସେର ଛେଲିରୁ ଯେତେ ରଙ୍ଗ ବାହାରେ, ତଦ୍ୱାରା ଏକ ସେର ପରିମାଣର ସୁତା ବା ଲୁଗା ଗାଢ଼ରଙ୍ଗ ଏବଂ ଆଉ ଏକ ସେର ସୁତା ବା ଲୁଗା ଫିକା ରଙ୍ଗରେ ରଙ୍ଗା ହୋଇ ପାରିବ ।

ପ୍ରଥମେ ଛେଲିରୁ ବାହାରିବା ରଙ୍ଗରେ ସୁତା ବା ଲୁଗା ଆଦି ରଙ୍ଗ କରି ତାହାକୁ ପ୍ଲାୟି ବା ପକ୍କା କରିବା କାରଣ ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ମସଲା ପାଣିରେ ସିଦ୍ଧ କରିବାକୁ ହେବ । ଏଥି ନିମନ୍ତେ ଗୁରୁ ପ୍ରକାର ମସଲା ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ତହିଁ ମଧ୍ୟରେ ଯେ କୌଣସି ଗୋଟିଏ ମସଲା ପାଣିରେ ସିଦ୍ଧ କଲେ ଚଳିବ । ଭଲ ଭଲ ମସଲାଦ୍ୱାରା ରଙ୍ଗର ଆଭାସ ଭଲ ଭଲ ହୋଇଥାଏ । ସେହି ଗୁରୁଗୋଟି ମସଲର ନାମ ୧-ବାଇଫୋମେଟ୍ (ଯାହା ତମଡ଼ା ଆଦି ରଙ୍ଗ କରିବାରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।), ୨-ସ୍ୱାକସ, ୩-ଭୂତା ଓ ୪-ଫିଟିକିର । ଛେଲିରୁ ବାହାରିବା ରଙ୍ଗରେ ପାଟ, ପଶମ ସୁତା ଓ ଝୋଟ ପ୍ରଭୃତି ସମସ୍ତ ପ୍ରକାର ସୁତା ବା ଲୁଗା ରଙ୍ଗ ହୋଇ ପାରିବ । ସୁତା ଅପେକ୍ଷା ପାଟ ଓ ପଶମରେ ଏହି ରଙ୍ଗ ଅଧିକ ସ୍ଥାୟୀ ।

ସୁରାତନ ଗଛର ଛେଲିରୁ ଅଧିକ ରଙ୍ଗ ମିଳେ । ଗଛର ଗଣ୍ଡିର ଛେଲିରେହିଁ ସେହି ରଙ୍ଗ ଥାଏ, ତାଳ ବା ଛୋଟ ଗଛ ଓ ନୂତନ ଗଛର ଛେଲିରେ ରଙ୍ଗ ପ୍ରାୟ ନ ଥାଏ । ରଙ୍ଗ ସକାଶେ ସୁରାତନ ଗଛର ଗଣ୍ଡିରୁ ଛେଲି ସଂଗ୍ରହ କରିବା ଉଚିତ ।

୪ ସେଇ ଛେଲି ଆଣି ତାହାକୁ ଶିଳପୁଅରେ ବା କୌଣସି କାଠ ମୁଣ୍ଡରଦ୍ୱାରା ଛେଚି ପକାଇବ । ଏକନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର ଦେଖ । ଗୋଟିଏ ଦ୍ୱାଣ୍ଡରେ ୨୦ ସେଇ ପାଣି ଦେଇ ତାହାକୁ ପ୍ରାୟ ୩ ଘଣ୍ଟା



ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିଝି କରିବ । ତା ପରେ ଛେଲି-ଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ି ପକାଇ ସିଝା ପାଣିକୁ ଖଣ୍ଡିଏ ଲୁଗାରେ ଛଣି ଆଉ ଗୋଟିଏ ଦ୍ୱାଣ୍ଡରେ ରଖିବ । ସବଦା ମାଟି ଦ୍ୱାଣ୍ଡ ବ୍ୟବହାର କରିବ । ଏନା-ମେଲ୍ ଦ୍ୱାଣ୍ଡ ବ୍ୟବହାର କଲେ ଯତି ନାହିଁ । ମାତ୍ର ପିତଳ, ଲୁହା ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଧାତୁର ଦ୍ୱାଣ୍ଡ ବ୍ୟବହାର କରିବ ନାହିଁ ।

୧ ନମ୍ବର ଚନ୍ଦ୍ର

ସେହି ପାଣିରେ ଏକ ସେଇ ସୁତା ବା ଲୁଗା

ବୁଡ଼ାଇ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝି କରିବ । ଲୁଗା ବା ସୁତା ବୁଡ଼ାଇବା ପୂର୍ବରୁ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ସୋଡ଼ା ସଙ୍ଗେ ସିଝି କରି କାଟି ତହିଁରୁ ସମସ୍ତ ମଣ୍ଡ ବାହାର କରି ଦେଇଥିବ । କ୍ଲୋର୍ (ସଫାଧଳା) କରି ପାରିଲେ ଆହୁରି ଉତ୍ତମ ହେବ । ଲୁଗା ବା ସୁତା ଶୁଣି ଯାଇଥିଲେ ରଙ୍ଗରେ ବୁଡ଼ାଇବା ପୂର୍ବେ ତାହାକୁ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଗପୁଡ଼ି ଦେବ ଏବଂ ଓଡ଼ା ଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ତାହାକୁ ରଙ୍ଗ ପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇବ ।

ରଙ୍ଗପାଣିରେ ଅଧଘଣ୍ଟା ସିଝି ହେଲା ପରେ, ସୁତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଉଠାଇ ଧରି ସେହି ପାଣିରେ ପ୍ରାୟ ଏକ ଛଟାକିରୁ କିଛି କମ୍ ଲୁଗା ପକାଇ ଦେବ । ପାଣିରେ ଲୁଗା ମିଳାଇ ଗଲେ ସୁତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ସୁଣି ତହିଁରେ ପକାଇ ଏକଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝି କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ । ନିଆଁ ଉପରେ ଦ୍ୱାଣ୍ଡ ବସିଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ସୁତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଦୁଇଖଣ୍ଡ କାଟିଦ୍ୱାରା ଉତ୍ତମରୂପେ ଲେଉଟି ପାଉଁଟି କରୁଥିବ । ତା ପରେ ନିଆଁରୁ ଓଢ଼ାଇ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଗପୁଡ଼ି କରି ରଖିଦେବ ।

ବର୍ତ୍ତମାନ ରଙ୍ଗଟି ପକ୍ୱା କରିବା କାରଣ ମସଲ ପାଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହେବ । ଲୁଗା ବା ସୁତାଗୁଡ଼ିକ ଛନ୍ଦି ପାରିବା ପରମାଣର ପାଣି ଆଉ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ଦେଇ ତହିଁରେ ପାଣିର ଶହେ ଭାଗରୁ ପାଞ୍ଚ ଭାଗ ପରମାଣର ବାଇକୋପେଟ୍ ବା ସ୍ତ୍ରାବକସ କିମ୍ବା ତୁଳସି ଅଥବା ଫିଟିକର ଚୂର୍ଣ୍ଣ (ଏଥିରୁ ଯେ କୌଣସି ଗୋଟିଏ ମସଲ) ପକାଇବ । ଏହି ସମୟରେ ଏଥିରେ ଶତକର ଏକଭାଗ ଏସିଡିକ୍ ଏସିଡ୍ ପକାଇଲେ ରଙ୍ଗଟି ଆହୁର ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ହେବ । ଏହି ପାଣିକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଗରମ କରିବ । ପାଣି ଗରମ ହୋଇଗଲେ ରଙ୍ଗ କରିଥିବା ସୁତା ବା ଲୁଗାକୁ ତହିଁରେ ପକାଇ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମ-ରୂପେ ଲେଉଟି ପାଉଁଟି କରୁଥିବ । ଏହିପରି ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କରି ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣିବ । ତାପରେ ସେହି ସୁତା ବା ଲୁଗାକୁ ଆଜ୍ଞା କରି ପାଣିରେ ଧୋଇ ଛାଇରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ ।



୨ ନମ୍ବର ଚିତ୍ର

ଏଥର ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ କିଛି ପାଣି ଓ ତହିଁର ଶହେ ଭାଗରୁ ପାଞ୍ଚ ଭାଗ ସାବୁନ୍ ପକାଇ ପାଣିକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ସାବୁନ୍ ମିଳାଇଗଲେ ସେହି ପାଣିରେ ଲୁଗା ବା ସୁତାକୁ ଭଲ କରି କାଟି ପରିଷ୍କାର କରିଦେଇ ସାରିଲେ ତାହା ବ୍ୟବହାରର ଉପଯୁକ୍ତ ହେବ ।

ଯେଉଁ ରଙ୍ଗ ପାଣିରେ ରହି ଯାଇଅଛି ତହିଁରେ ଆଉ ଏକ ସେର ସୁତା ବା ଲୁଗା ରଙ୍ଗ କରାଯାଇ ପାରିବ । ଏଥିରେ ରଙ୍ଗର ପରମାଣ କମ୍ ଥିବାରୁ ଏହି ଲୁଗା ବା ସୁତା ଗାଢ଼ରଙ୍ଗ ନ ହୋଇ ଫିକା ରଙ୍ଗ ହେବ । ଝୋଟ ବା ଝୋଟର ପଦାର୍ଥ ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ହେଲେ ଠିକ୍ ଉପରେକ୍ତ ମଡ଼େକ ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ହେବ ।

ପଶମ ରଙ୍ଗ କରବା ପ୍ରଣାଳୀ

କୌଣସି ପଶମ ଲୁଗା ବା ପଶମ ରଙ୍ଗ କରବାକୁ ହେଲେ ଠିକ୍ ଉପରେ ଉଲ୍ଲେଖ ପ୍ରଣାଳୀରେ ତାହା ରଙ୍ଗ କରବାକୁ ହେବ । କେବଳ ଲୁଗାର ପରମାଣୁ ପଶମରେ ସୁତା ଅପେକ୍ଷା ଅଧେ ଦେବ ।

ପାଟ (Silk) ବା ପାଟର ସୁତା ବା ଲୁଗା ରଙ୍ଗ କରବାକୁ ହେଲେ ଛେଲଗୁଡ଼ିକ ଆହୁର ଅଧିକାଂଶ ଅର୍ଥାତ୍ ୪ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଦ୍ଧ କରି ପାଣିରୁ ଛେଲଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ି ପାଣିକୁ ଛଣି ନେବ । ତହିଁରେ ସେହି ପାଟ ଲୁଗା ବା ସୁତାକୁ ବୁଡ଼ାଇ ପ୍ରାୟ ୪୫ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିଦ୍ଧ କରିବ । ତା ପରେ ଏକଗତ ଭାଗର ୪ ଭାଗ ଏସିଡିକ୍ ଏସିଡ୍ ଏଥିରେ ପକାଇ ଆଉ ୧୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁ ଉପରେ ବସାଇ ହାଣ୍ଡିକୁ ଓଢ଼ାଇ ପକାଇବ । ପାଟସୁତାକୁ ବା ପାଟଲୁଗାକୁ କାଢ଼ି ନେଇ ଚିପୁଡ଼ି ଦେବ । ୧୨ ସେର ପାଣିରେ ଏକଗତ ଭାଗରୁ ୫ ଭାଗ ପରମାଣୁର ବାଇକୋମେଟ୍ ମିଶାଇ ପାଣିକୁ ଗରମ କରି ତହିଁରେ ରଙ୍ଗ ହୋଇଥିବା ଲୁଗା ବା ସୁତାକୁ ପକାଇ ୨୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କମାଗତ ଲେଉଟ ଯାଉଟ କରିବ । ତା ମରେ ତାହାକୁ ନିଆଁରୁ ଓଢ଼ାଇ ଆଣି ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇଦେବ ।

ଆଉ ଥରେ ଏକଗତ ଭାଗ ପାଣିରେ ୪ ଭାଗ ପରମାଣୁର ଏସିଡିକ୍ ଏସିଡ୍ ମିଶାଇ ସେଥିରେ ସୁତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଧୋଇ ଦେଲେ ଏହାର ରଙ୍ଗ ଆହୁର ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ହେବ ।

ବର ଓ ଆମ୍ବଗଛର ଛେଲରେ ଲୁଗା ରଙ୍ଗ କରି ବାଇକୋମେଟ୍ ଜଳରେ ସିଦ୍ଧ କଲେ ଖାକି ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ପଳାଶ, ବରକୋଳି, ନିମ୍ବ ଓ ତେନ୍ତୁଳି ଗଛର ଛେଲରୁ ମଧ୍ୟ ଭଲ ଭଲ ବ୍ରାଉନ୍ (ଖଇର ବା ଖାକି) ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ବାଇକୋମେଟ୍, ଭୃତା, ସ୍ୱାଦକସ ଓ ଫିଟିକିର ଏହି ୪ ମସଲ୍ ମଧ୍ୟରୁ ଭଲ ଭଲ ମସଲ୍-ପାଣିରେ ସିଦ୍ଧ କଲେ ରଙ୍ଗର ପାର୍ବକ୍ୟ ଘଟିବ । ନିମ୍ବ ଓ ତେନ୍ତୁଳି ଛେଲର ରଙ୍ଗରୁ ଅରେଞ୍ଜ ବା ନାରଙ୍ଗୀ (orange) ମିଶ୍ରିତ ବ୍ରାଉନ୍ ବା ଖାକି (Brown) ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ପିଜୁଳିଗଛ ଛେଲର ରଙ୍ଗରେ ସୁତା ଆଦକୁ ରଙ୍ଗ କରି ସ୍ୱାଦକସ ପାଣିରେ ସିଦ୍ଧ କଲେ କଳା ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ତାଳ ଓ ନଡ଼ିଆ ଗଛର ଛେଲରେ ଲୁଗା ରଙ୍ଗ କରି ସ୍ୱାଦକସ ପାଣିରେ ସିଦ୍ଧ କଲେ ଧୂସର (Gray) ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ବେଲ, ପଣସ ଓ ବଉଳଗଛ ଛେଲରୁ ଉତ୍ପତ୍ତ ହୁଏତ ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ମହାନିମ୍ବ ଗଛର ଛେଲରୁ ରକ୍ତମିଶା ଖଇରା (ବାଉଁର) ରଙ୍ଗ ହେବ । ଶାଳ ଗଛର ଛେଲରେ ରଙ୍ଗ କରି ଭୃତ୍ୟ ପାଣିରେ ସିଦ୍ଧ କଲେ ଖାଦ୍ୟ ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ହଳଦୀ ଗଛର ଛେଲରେ ପାଉଁଶିଆ ରଙ୍ଗ (ash colour) ହେବ । କେଉଁଟି ଗଛର ଛେଲରେ ଅନ୍ୟ ଏକପ୍ରକାର ବାଉଁର (Brown) ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ଗିରିଙ୍ଗା ଛେଲରେ ନାଲିମିଶା ବାଉଁର (ଖଇରା) ରଙ୍ଗ ହେବ । ଅଳ୍ପମୂଲ୍ୟର ଛେଲରେ ନାଲିମିଶା ବାଉଁର ରଙ୍ଗ ହେବ । ଏହି ଛେଲରୁ ଗାଢ଼ ରକ୍ତବର୍ଣ୍ଣ ମଧ୍ୟ ହୋଇ ପାରେ, ତହିଁର ପ୍ରଶାଳୀ ପୁଅକ୍ । ତାହା ଅନ୍ୟତ୍ର ବର୍ଣ୍ଣିତ ହେଲା ।

ଭଲ ଭଲ ଛେଲରୁ ରଙ୍ଗର ପରିମାଣ ଅନୁସାରେ ଏକ ଭଲ ଭଲ ମସଲା ସଂଯୋଗରେ ଭଲ ଭଲ ପ୍ରକାରର ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ରଙ୍ଗ ଯେ କେତେ ପ୍ରକାରର ହୁଏ, ତାହାର ସୀମା ନାହିଁ ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ଯେତେ ପ୍ରକାର ଗଛ ଅଛି, ତହିଁ ମଧ୍ୟରୁ ଅଧିକାଂଶ ଗଛର ଛେଲରୁ ଜାତୀୟ ଜାତୀୟ ରଙ୍ଗ ବାହାର ପାରବ । ପୁଣି ପ୍ରତି ରଙ୍ଗ ଭଲ ଭଲ ମସଲାପାଣି ସଂଯୋଗରେ ପୁଅକ୍ ପୁଅକ୍ ରଙ୍ଗରେ ପରିଣତ ହେବ ।

ବିଦେଶୀ ରଙ୍ଗ ପରି ଛେଲର ରଙ୍ଗ ଚକଚକିଆ ନୁହେଁ । ଅନେକ ପଦାର୍ଥରେ ଚକଚକିଆ ରଙ୍ଗ ଆଣିବେଳେ ନୁହେଁ । ଯେଉଁ ସ୍ଥଳରେ ଚକଚକିଆ ରଙ୍ଗର ପ୍ରୟୋଗ ନାହିଁ, ସେ ସ୍ଥଳ-ମାନଙ୍କରେ ଯେବେ ଛେଲ ରଙ୍ଗ ବ୍ୟବହାର କରିବା କାରଣ ଆମ ଦେଶର ଲୋକେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବେ, ତେବେ ମଧ୍ୟ ଅନେକ ଟଙ୍କା ଆମ ଦେଶରେ ରହିଯିବ ।

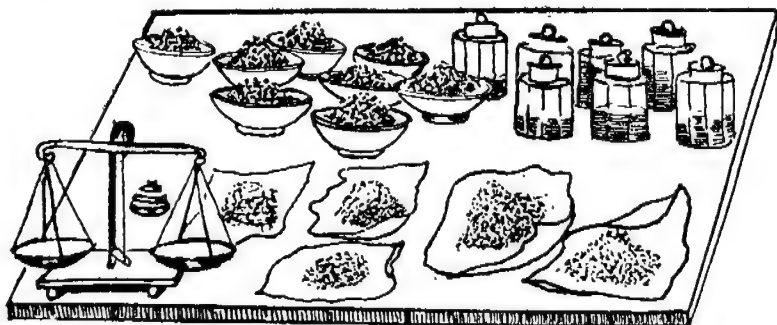
ସହରବାସୀଙ୍କ ପକ୍ଷରେ ଛେଲ ସଂଗ୍ରହ କରି ତହିଁରେ ଲୁଗା ବା ପୂତା ରଙ୍ଗ କରିବା ସୁବିଧାଜନକ ନୁହେଁ । ତଥାପି ରଙ୍ଗ ବଜାରରୁ କିଣି ଆଣି ଗରମପାଣିରେ ପକାଇ ଲୁଗା ଆଦି ରଙ୍ଗ କରିବା ସେମାନଙ୍କର ଅଭ୍ୟାସ । ସେମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଏହି ଛେଲରଙ୍ଗ ସିଂଠା ବା ପୁଝି (Powder) ଆକାରରେ ଯୋଗାଉବା କିଛି କଠିନ ନୁହେଁ ।

ଯେଉଁମାନଙ୍କର ସୁଯୋଗ ଓ ସୁବିଧା ଅଛି, ସେମାନେ ଏହି ଛେଲରଙ୍ଗରେ ସିଂଠା ବା ପୁଝି (Powder) କରିବା କାରଣ ମନୋଯୋଗୀ ହେଲେ ବିଶେଷ ଲାଭବାନ ହେବେ ।

ସିଂଠା ବା ପାଉଁର (ରଙ୍ଗ) ପ୍ରସ୍ତୁତକରିବା ପ୍ରଣାଳୀ

ଏକ ମହଣ ଛେଲ ସଂଗ୍ରହ କରି ତାହାକୁ ଗୋଟିଏ କାଠର ବଡ଼ ମୁସ୍ତରଦ୍ୱାରା ଛେଦ ଦେବ । ଯେତେ ଗୋଟି ହାଣ୍ଡି ଦରକାର, ତେତେ ଗୋଟି ହାଣ୍ଡିରେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମପ୍ରକାର ପରିମାଣରେ ଜଳ ଦେଇ ସିଦ୍ଧ କରିବ । ଏକ ମହଣ ଛେଲ ପାଇଁ ଦୁଇ ମହଣ ଜଳ ଆବଶ୍ୟକ ।

ଛେଲଗୁଡ଼ିକ ୫ ଘଣ୍ଟା ସିଂହ ଦେଲ ପର ସେଗୁଡ଼ିକ ଛଣି ବାହାର କରିଦେବ । ପାଣି-
ଗୁଡ଼ିକ ଖଣ୍ଡିଏ ଲୁଗାରେ ଛଣି ଅନ୍ୟ ଦ୍ଵାଣ୍ଡିରେ ତାହାକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇବ । ୮ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ
ନିଆଁ ଜାଳିଲେ ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ଶୁଣି ଯାଇ ସିଂହ ପର ଗୋଟିଏ ପଦାର୍ଥ ଦ୍ଵାଣ୍ଡିରେ ବସିଯିବ । ଏହି



ସିଂହ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିବ । ଲୁଗା ବା ସତା ରଙ୍ଗ କରିବା ସମୟରେ ଆବଶ୍ୟକ
ପରିମାଣରେ ସିଂହ ନେଇ ତାହାକୁ ଗରମ ଜଳରେ ଗୋଳି ତହିଁରେ ସୂତା ବା ଲୁଗା ବୁଡ଼ାଇ
ସିଂହ କଲେ ତାହା ରଙ୍ଗ ହେବ । ରଙ୍ଗ ହେଲା ପରେ ପୁଣି ବାଇକୋମେଟ୍, ଭୂଇଆ, ସ୍ଵାଦକସ ବା
ଫିଟିକରି ଜଳରେ ସିଂହ କରିବ ।

ପୂର୍ଣ୍ଣ (Powder) କରିବାର ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ ସେହି ସିଂହ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ ।
ଶୁଖିଗଲେ ତାହାକୁ ଗୋଟିଏ କାଠର ପିଟଣାଦ୍ଵାରା ବା ଶିଳ, ଶିଳପୁଆଦ୍ଵାରା ଉତ୍ତମରୂପେ ପୂର୍ଣ୍ଣ
କରି ଦେବ । ସେହି ପୂର୍ଣ୍ଣକୁ ବୋତଲରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖିଦେବ । ରଙ୍ଗ କରିବା ସମୟରେ
ଆବଶ୍ୟକ ପରିମାଣରେ ପୂର୍ଣ୍ଣ ନେଇ ତାହାକୁ ଗରମ ପାଣିରେ ପକାଇବ । କିଛିତ ଆମୋନିଆ
(ନିଶାଦଳ) ଏହି ପାଣିରେ ସକାଇଲେ ରଙ୍ଗ ଶୀଘ୍ର ଗୋଳି ହୋଇଯିବ ଏବଂ ରଙ୍ଗ ଭଲ ହେବ ।
ପୂର୍ଣ୍ଣ ଅପେକ୍ଷା ସିଂହଦ୍ଵାରା ଭଲ ରଙ୍ଗାଇ ହୁଏ ।

ଅଛୁରଙ୍ଗ-ଗାଡ଼ ନାଲି

ଅଛୁରଙ୍ଗର ମୂଳ ବା ଚେରର ଛେଲଗୁଡ଼ିକ ସେଥିରୁ କରାଯିବା ଗାଡ଼ ନାଲିଆ ରଙ୍ଗ କରିବାର ପ୍ରଣାଳୀ ଏପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗଢ଼ଜାତର କୌଣସି କୌଣସି ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରଚଳିତ ଅଛି । ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ରଙ୍ଗ କରିବାକୁ ଅଧିକ ସମୟ ଲାଗେ ଏବଂ ଏଥିର ପ୍ରକ୍ରିୟା କଞ୍ଚିତ୍ ଜଟିଳ । କିନ୍ତୁ ଏଥିରେ ଯେଉଁ ରଙ୍ଗ ହୁଏ ତାହା ଗାଡ଼ ନାଲିଆ ରଙ୍ଗ ଏବଂ ପକ୍କା ରଙ୍ଗ ।

ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ ଏହି ପ୍ରଣାଳୀରେ ରଙ୍ଗ କରିବା ଅଗରୁ (୧) ପ୍ରଥମେ ତାହାକୁ କୁଆ-ପାଣିରେ ଏକ ଦିନ ଡିଙ୍ଗାଇ ରଖିଦେବାକୁ ହେବ । ଏକ ଦିନ ପରେ ସୂତାକୁ କୁଆପାଣିରୁ କାଢ଼ି ଶୁଖାଇ ଦେବ ।

କୁଆପାଣି—ଗୁରୁଲମ୍ବୁଆ ପାଣି ଓ ଖାରପାଣି ଏବଂ ଅଉ କିଛି ପାଣି ଏକତ୍ର ମିଶାଇ ୨୮୩ ଦିନ ରଖିଦେଲେ ଏହି ପାଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଯିବ । ଖାରପାଣି ଅର୍ଥାତ୍ ଧୋବାମାନେ ଲୁଗା କାଟିବା ନିମନ୍ତେ ନାନାପ୍ରକାର ଗୁରୁଗଛ ଯଥା :—କେନ୍ଦୁ, ସାହାଜି, ଧୌରୀ, ଗିଲି ପ୍ରଭୃତି ଛେଟ ଛେଟ ଗଛକୁ ପୋଡ଼ି ତହିଁର ପାଉଁଶକୁ ପାଣିରେ ପକାଇ ଲୁଗାରେ ବାନ୍ଧି ଝୁଲାଇ ଖାରପାଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବୁ ।

(୨) ଦ୍ଵିତୀୟ ଥରକୁ କୁଆପାଣିରେ ଜଡ଼ାତେଲ ଦେଇ ତହିଁରେ ସେହି ସୂତା ବା ଲୁଗା ପକାଇ ଦେବ । ଏକ ଦିନ କାଳ ତହିଁରେ ବଢ଼ୁରବ । ପର ଦିନକୁ ତାହାକୁ ବାହାର କରି ଶୁଖାଇ ଦେବ । ମୋଡ଼ାଏ ସୂତା ପାଇଁ ଅଧ ଛଟାକି ଜଡ଼ାତେଲ ଆବଶ୍ୟକ ହେବ ।

(୩) ତୃତୀୟ ଥରକୁ କେବଳ ଖାରପାଣି ଗରମ କରି ସେହି ଗରମ ଖାରପାଣିରେ ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ ବୁଡ଼ାଇଦେବ । ଏକ ଦଣ୍ଡା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏଥିରେ ବୁଡ଼ି ରହିବା ପରେ ତାହାକୁ ବାହାର କରି ପୁଣି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ ।

(୪) ଚତୁର୍ଥ ଥରକୁ ମଧ୍ୟ କେତେକ ଖାରପାଣି ଗରମ କରି ତହିଁରେ ଏହି ସୂତ ବା ଲୁଗାକୁ ଏକ ଦଣ୍ଡା କାଳ ବୁଡ଼ାଇ ରଖି ତାପରେ ବାହାର କରି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ ।

(୫) ଏକ ଦିନ କାଳ କେବଳ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ ।

(୬) ଷଷ୍ଠ ଥରକୁ ପାଣି ଗରମ କରିବ । ପାଣି ଗରମ ହୋଇ ଫୁଟୁଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ ତହିଁରେ ବୁଡ଼ାଇ କିଛିପଣ ସିଦ୍ଧ କରିବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ବାହାର କରି

ଉତ୍ତମରୂପେ ପ୍ରଥମେ ଗରମ ପାଣିରେ କାଟି କରି ଧୋଇଦେବ । ଶେଷକୁ ଅଣ୍ଟା ପାଣିରେ (ନଫା ବା ପୁଷ୍କରଣୀରେ ଦେଲେ ଆହୁରି ଉତ୍ତମ) କାଟି ଅଣିବ । ଦେଖିବ ଯେପରି ସୁତାଗୁଡ଼ିକ ଉତ୍ତମରୂପେ ନିର୍ମଳ ହୋଇଯିବ ।

(୭) ବର୍ତ୍ତମାନ ଆହୁତେରର ଛେଲକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଚୁଣ୍ଟି କରି ତାହାକୁ ଗରମ ପାଣିରେ ଗୋଲ ଢେଙ୍କିରେ ଏହି ସୁତା ବା ଲୁଗାକୁ ବୁଡ଼ାଇ ଦେବ । ଦୁଇ ଦିନ ବୁଡ଼ି ରହିବା ପରା ସେହି ଢାଣ୍ଡିକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିକି କରିବ । ପାତ୍ରରେ ପାଣି ଶୁଖିଯିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝାଇବ, ଦେଖିବ ଯେପରି ସୁତା ପୋଡ଼ି ନ ଯାଏ । ପାଣି ଶୁଖିଗଲେ ତାହାକୁ ସେହି ଅବସ୍ଥାରେ ଢେଙ୍କି-ଆରଦନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖିବ । ପରଦନ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ କାଟି ସଫା କରି ଶୁଖାଇଦେବ ।

(୮) ସୁତା ଶୁଖିଗଲେ ତାହାକୁ ସୁନଶ୍ଚ ପୁଙ୍ଂ ପରି ଆହୁତେଲିର ଗୁଣ୍ଡକୁ ଗରମ ପାଣିରେ ଗୋଲାଇ ଢେଙ୍କିରେ ବୁଡ଼ାଇ ଦୁଇ ଦିନ ରଖିଦେବ ଏବଂ ଦୁଇ ଦିନ ପରେ ନିଆଁରେ ବସାଇ ସିକି କରିବ । ସିକି କରି ପରଦନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସେହି ଅବସ୍ଥାରେ ରଖି ଦେବ । ପରଦନ ଉତ୍ତମରୂପେ କାଟି ସଫା କରି ଶୁଖାଇଦେବ ।

(୯) ସୁତା ଶୁଖିଗଲେ ଆଉ ଥରେ ମଧ୍ୟ ଠିକ୍ ପୁଙ୍ଂ ପରି ତୃଣାୟୁ ଥରକୁ ଆହୁତେଲିର ଗୁଣ୍ଡକୁ ଗରମ ପାଣିରେ ଗୋଲାଇ ଢେଙ୍କିରେ ଏହି ସୁତାକୁ ଦୁଇ ଦିନ ବୁଡ଼ାଇ ରଖି ତୃଣାୟୁ ଦିନ ତାହାକୁ ସିକି କରି ଏକ ଦିନ କାଳ ରଖିଦେବ ଏବଂ ଢେଙ୍କି ପରଦନ ତାକୁ ଧୋଇ ସଫା କରାଯିବ ।

ଏହି ତୃଣାୟୁ ଥର ସୁତାକୁ ଧୋଇଲ ପରେ ରଙ୍ଗ ବେଶ୍ ପକ୍କା ଗାଡ଼ି ଲାଲ ହୋଇଯିବ ।

ଆବଶ୍ୟକ ବୋଧ ହେଲେ ଆଉ ଥରେ ମଧ୍ୟ ସେହି ପରି ଆହୁତେଲିର ଗୁଣ୍ଡକୁ ଗରମ ପାଣିରେ ଗୋଲାଇ ଢେଙ୍କିରେ ସୁତାକୁ ବୁଡ଼ାଇ ପୁଣି ସିକି କରି ପରଦନ ଧୋଇ ସଫା କରି ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଆହୁଗଛର ଛେଲକୁ ପାଣିରେ ସିଝାଇ ସେଥିରେ କେବଳ ଟିକିଏ ସୋରିଷତେଲ ପକାଇ ଢେଙ୍କିରେ ସୁତା ବା ଲୁଗା ପକାଇ ସିଝାଇ ରଙ୍ଗ କଲେ ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ଅନ୍ୟ ପ୍ରକାରେ ରଙ୍ଗାଇବାର ପ୍ରଣାଳୀ

କେବଳ ଗଛର ଛେଲ ଛଡ଼ା ଆଉ କେତେକଗୁଡ଼ିଏ ପ୍ରଣାଳୀରେ ମଧ୍ୟ ସହଜ ଲବୁ ଦେଖି ପଦାର୍ଥଦ୍ୱାରା ରଙ୍ଗ କରାଯାଇ ପାରେ । ଯଥା :— ହରିଡ଼ା, ଡିବିଡ଼ି ବା ଟେରି ଫଳ, ଖଇର, ଲୁହା ଇତ୍ୟାଦି । ଟେରି ଫଳକୁ କେନ୍ଦୁ କେନ୍ଦୁ କହିଲେ ଛେଲବାଗୁଡ଼ି, ସାନ୍ତାଳମାନେ କହନ୍ତି ବାଗିନ୍ଦୁ ।

କଳାରଙ୍ଗ—୧ ବଣିଲ୍ ଅର୍ଥାତ୍ ୧୦ ପାଉଣ୍ଡ ବା ବାଲେଶ୍ଵରୀ ୫ ସେର ସୁତା ରଙ୍ଗ କରିବା ନିମନ୍ତେ ହରଡ଼ା ଏବଂ ଡବଡବ କିମ୍ବା କେବଳ ହରଡ଼ା ବା କେବଳ ଡବଡବ ୫ ସେର ଏବଂ ସ୍ଥାବକସ ୨୫ ସେର ନେବ । ହରଡ଼ା ଏବଂ ଡବଡବକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଛେଚି ପକାଇବ । ହରଡ଼ାର ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକ ବାଛ ଦେବ । ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ୨୦ ସେର ପାଣି ଦେଇ ତହିଁରେ ସେହି ଛେଚୁ ହରଡ଼ା ଓ ଡବଡବକୁ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଏ କରିବ । ସେହି ପାଣିର ୩ ଭାଗରୁ ୧ ଭାଗ ପାଣି ଆଉ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ କାଢ଼ି ନେଇ ତହିଁରେ ସୁତାକୁ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବୁଡ଼ାଇ ରଖିଦେବ ।

ସ୍ଥାବକସକୁ ରୁଚି ତାହାକୁ ତିନି ଭାଗ କରି ତହିଁରୁ ଏକ ଭାଗ ନେବ । ସୁତାଗୁଡ଼ିକ ବହୁରବା ଭଲ କିଛି ପାଣି ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ ନେଇ ତାହାକୁ ଗରମ କରିବ । ତହିଁରେ ଏହି ସ୍ଥାବକସ ପକାଇବ । ପାଣି ଗରମ ହେଉଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ସୁତାକୁ ଚିପୁଡ଼ି ତହିଁରେ ବୁଡ଼ାଇଦେବ । ଅଧଘଣ୍ଟା ସେହି ପାଣିରେ ସୁତା ବୁଡ଼ି ରହିବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ କାଢ଼ି ଚିପୁଡ଼ି ଛାଇରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଏଥିରେ ସୁତା ଫକା କଳା ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ପରଦିନ ପୁଣି ହରଡ଼ା ବା ଡବଡବ ପଡ଼ୁଥିବା ହାଣ୍ଡିକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଗରମ କରିବ । ତହିଁରୁ ଅଧେ କଷପାଣି ପୁର୍ବ ପରି ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡିରେ କାଢ଼ିନେଇ ସୁତା ବା ଲୁଗାକୁ ତହିଁରେ ଅଧଘଣ୍ଟା ବୁଡ଼ାଇ ରଖିବ । ପୁନଶ୍ଚ ପୁର୍ବପରି ପରି ଲୁଗା ବୁଡ଼ିବା ପରିମାଣର ପାଣି ନେଇ ତହିଁରେ ଅବଶିଷ୍ଟ ସ୍ଥାବକସରୁ ଅଧେ ପକାଇ ଗରମ କରିବ । ପୁଣି ତହିଁରେ ସେହି ସୁତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ବହୁରବିଏ ଏବଂ ଅଧଘଣ୍ଟା ପରେ ତାହାକୁ କାଢ଼ିନେଇ ଛାଇରେ ଶୁଖାଇବ । ପୁଣି ତୃତୀୟ ଦିନ ଅବଶିଷ୍ଟ କଷପାଣିକୁ ଗରମ କରି ତହିଁରେ ସୁତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଅଧଘଣ୍ଟା ବୁଡ଼ାଇ ରଖିବ ଏବଂ ପୁର୍ବପରି ଅବଶିଷ୍ଟ ସ୍ଥାବକସକୁ ପାଣି କରି ତହିଁରେ ଅଧଘଣ୍ଟା ବୁଡ଼ାଇ ରଖି ତାପରେ କାଢ଼ି ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ସଫା କରି ଦେବ ।

ଶେଷକୁ କିଛି ସୋଡ଼ା ପାଣିରେ ଦେଇ ପାଣିକୁ ଗରମ କରି ତହିଁରେ ସାଧାରଣ ଲୁଗାକୁ ପାଣିରେ ଧୋଇଲା ପରି କିଛି ସମୟ ସେହି ସୁତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ପକାଇ ସିଝାଇ ଦେବ ଏବଂ ତଥିରେ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ସଫା କରି ଦେଲେ ବାକା ଯାହା ରହିବ, ତାହା ପକ୍କା ରଙ୍ଗ ।

ସ୍ଥାବକସ ବ୍ୟବହାର କରିବା ଦ୍ଵାରା କିଛି ବେଶୀ ଖରଚ ଲାଗୁଅଛି । ସ୍ଥାବକସ ପରିବର୍ତ୍ତିରେ ଲୁହା ଏବଂ ଗୁଡ଼ା ଦେଇ ପରୁଣି ପାଣି ବସାଇଲେ ଖରଚ ଅନେକ ପରିମାଣରେ କମ୍ ହେବ ଏବଂ ରଙ୍ଗ ମଧ୍ୟ ଅଧିକ ପକ୍କା ହେବ ।

ପରୁଣି ପାଣି ।—ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ହାଣ୍ଡିରେ ଏକ ସେର ଗୁଡ଼ା ଦଶ ସେର ପାଣି ଏବଂ ଏକ ସେର ଲୁହା ପକାଇ ୨୧ ଦିନ ରଖିଲେ ତହିଁରେ ଅନେକ ପରିମାଣରେ ଲୁହା ମିଳାଇ ମିଶି ଯିବ ଏବଂ ଏହା ଉପାୟରେ ଯେଉଁ ଖଟା ଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହେବ ତାହାକୁ ଏସିଟେଟ୍ ଅଫ ଆଇରନ୍ (**Acetate of iron**) କୁହାଯାଏ । ଉପରେକ୍ତ ମତେ କଷା ଜଳରେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ବୁଡ଼ାଇବାପର ତହିଁରୁ କାଢ଼ି ତାହାକୁ ସ୍ଥାବକସ ପାଣି ମରିବତ୍ତେ ଏହି ପରୁଣି ପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇଲେ ବେଶ୍ କଳା ରଙ୍ଗ ହେବ ଏବଂ ତାହା ଅଧିକ ଉଜ୍ଜ୍ୱଳ ଏବଂ ଅନେକ କାଳ ସ୍ଥାୟୀ ହେବ ।

ଗୁଡ଼ା ପରିବର୍ତ୍ତେ ତୋରଣିରେ ଲୁହା ପକାଇ ରଖିଲେ ମଧ୍ୟ ଚଳିବ । ଲୁହାର କଲକି ବା ଯେଉଁଠାରେ ଲୁହାପଥର (**Iron ore**) ମିଳେ ସେଠାରେ ସେହି ଲୁହାପଥର ବ୍ୟବହାର କଲେ ଅଦ୍ୱର ଶସ୍ତା ହେବ । କମାରଶାଳରେ କମାର ଲୁହା ପିଟୁଥିବା ସମୟରେ ଯେଉଁ ମଳଦା ଲୁହାରୁ ବାହାରିଯାଏ ସେଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟାଇ ଆଣିଲେ ଅଦ୍ୱର ଶସ୍ତା ହେବ ! ସେ ମଳଦା ତୋରଣିରେ ଅଧିକ ସହଜରେ ମିଳେଇଯାଏ ।

ଗୁଡ଼ାଗୋଳଅ ପାଣି ହାଣ୍ଡିରେ ବସାଇଲେ ତାହା ଖଟା ନ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପିମ୍ପୁଡ଼ି ଲାଗିବେ, ମାତ୍ର ଖଟା ହେବାକୁ ଆରମ୍ଭ ହେଲେ ଆଉ ପିମ୍ପୁଡ଼ି ଲାଗିବେ ନାହିଁ । ପରୁଣି ପାଣି ଠିକ୍ ହୋଇଅଛି କି ନାହିଁ, ଏହା ପରୀକ୍ଷା କରିବାପାଇଁ କଷାଜଳରେ ବୁଡ଼ିଥିବା ସୂତା ବା ଲୁଗାର କୌଣସି ଅଂଶରେ ଏହି ଜଳ ପକାଇ ଦେଲେ ଯଦି ସେ ଅଂଶ କଳାଭାଙ୍ଗ ହୋଇଯିବ, ତେବେ ଜାଣିବ ଯେ, ପାଣି ଠିକ୍ ହେଲାଣି ।

ଅନ୍ୟ ପ୍ରକାରରେ ସୂତା ବା ଲୁଗାକୁ କଳାରଙ୍ଗରେ ରଙ୍ଗାଇବା

ପ୍ରଥମେ ସ୍ଥାବକସ ପକାଇ ପାଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବ । ଉପରେ ବର୍ଣ୍ଣିତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଓ ଭାଗରେ ସ୍ଥାବକସ ଦେଇ ପାଣିକୁ ଗରମ କରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ହେବ । ସେହି ପାଣିରେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଅଧଘଣ୍ଟା ବହୁରିବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ଚିପୁଡ଼ି ଛଇରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । କିନ୍ତୁ ଚୂନ ପାଣିରେ ଗୋଲାଇ କରି କୌଣସି ପାତ୍ରରେ କିଛିଟା ଚୋଇଦେଲେ ଚୂନ ପାତ୍ରର ତଳକୁ ବସିଯିବ ଓ ଜଳ ଉପରେ ରହିଯିବ । ଏହି ଚୂନ ପାଣିକୁ ସେ ପାତ୍ରରୁ ଅନ୍ୟ ପାତ୍ରକୁ ନିଗାଡ଼ି ନେଇ ସେହି ଜଳରେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଅଧଘଣ୍ଟା ବୁଡ଼ାଇ ରଖିବ । ତା ପରେ ତାହାକୁ ଚିପୁଡ଼ି ଛଇରେ ଶୁଖାଇ

ଦେବ । ଚନ୍ଦ୍ରପାଣିକୁ ନିଆଁ ଉପରେ ଗରମ କରିବା ଆବଶ୍ୟକ ନାହିଁ । ତାହା ଥଣ୍ଡା ଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ତହିଁରେ ସୁତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ବଢ଼ୁଛନ୍ତି ।

ଏହି ସୁତାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଧୋଇ ଦେବ । ଯେପରି ସୁତା ଉପରେ ଛାଉଣି ବା ଲୁହାର କୌଣସି ଅଂଶ ଲାଗି ନ ରହିବ । ଆବଶ୍ୟକ ହେଲେ କିଛି ଗୋବର ପାଣିରେ ଗୋଲାଇ ସେହି ପାଣିକୁ ଗରମ କରି ତହିଁରେ ୧୦।୧୫ ମିନିଟ୍ ସୁତାକୁ ବୁଡ଼ାଇ ତା ପରେ ଉତ୍ତମରୂପେ କାଟି କରି ଧୋଇ ଦେଲେ ତାହା ଉତ୍ତମରୂପେ ସଫା ହୋଇଯିବ । ଏହି ଅବସ୍ଥାରେ ଯେଉଁ ରଙ୍ଗ ହେବ, ତାହା ଟିସର ଲୁଗାର ରଙ୍ଗପରି ଦେଖାଯିବ । ଏବଂ ସେ ରଙ୍ଗ ମଧ୍ୟ ସ୍ଥାୟୀ ରଙ୍ଗ ।

ସୂତା ବର୍ଣ୍ଣିତ ପ୍ରଣାଳୀରେ ଏବଂ ସେହି ଭାଗ ଅନୁସାରେ ଛେଚୁ ହରିଡ଼ା ଓ ଡବ ଡବ ବା କେବଳ ହରିଡ଼ା ବା କେବଳ ଡବ ଡବକୁ ସିଝାଇ ତହିଁର ଜଳରେ ଏହି ଲୁଗାକୁ ବା ସୁତାକୁ ୨୫ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝାଇଲେ ଉତ୍ତମ କଳା ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ସୁବେ ଲୁହା ପକାଇ ଯେଉଁ ଖଟାଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ବିଷୟ ଉଲ୍ଲେଖ ହେଲା, ସେହିପରି ଆଲ୍ୟୁମିନାମ୍, ଟିଣ ଏବଂ ସୀସା ଧାତୁ ପାଣିରେ ପକାଇ ମଧ୍ୟ ଖଟାଜଳ (ପରୁଣି ପାଣି) ଭିଆର କରାଯାଇ ପାରେ । ଏହି ଧାତୁମାନଙ୍କର ସୁତା ପ୍ରତି ଗୋଟିଏ ଆକର୍ଷଣ ଶକ୍ତି ଅଛି । ଏମାନେ ରଞ୍ଜନ ପଦାର୍ଥ (ଅର୍ଥାତ୍ ଯେଉଁ ଜନସବୁର ସୁତା ଆଦି ରଙ୍ଗ କରାଯାଏ ସେହି ଜନସ)କୁ ମଧ୍ୟ ଆକର୍ଷଣ କରି ପାରନ୍ତି । ଏହିହେତୁ ସୁତା ଯେଉଁ ରଙ୍ଗକୁ ଆକର୍ଷଣ କରି ନ ପାରେ କିମ୍ବା ଅଳ୍ପ ଆକର୍ଷଣ କରେ ଏବଂ ଧୋଇଲେ ଛଡ଼ିଯାଏ, ଏହି ପରୁଣି ପାଣିରେ ସେ ରଙ୍ଗ ମିଶାଇଲେ ଲୁଗା ବା ସୁତା ଉକ୍ତ ରଙ୍ଗକୁ ସହଜରେ ଗ୍ରହଣ କରି ପାରେ ଏବଂ ତାହା ପକ୍କା ରଙ୍ଗ ହୁଏ । ଲୁହାର ଖଟା ଜଳରେ କଳା ରଙ୍ଗ ହୁଏ, ଆଲ୍ୟୁମିନାମ୍ ଏବଂ ଟିଣର ପରୁଣି ପାଣିରେ ନାଲି ରଙ୍ଗ ହୁଏ ଏବଂ ସୀସା ପଡ଼ିଥିବା ଖଟାଜଳରେ ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗ ହୁଏ ।

ଚକୋଲେଟ୍ ରଙ୍ଗ — ଏକ ସେଇ ସୁତା ନିମନ୍ତେ ଖଇର ଏକ ପାଆ, ଅଳ୍ପ ଭୃତ୍ତି ଏବଂ କିଛି ବାଇକୋମେଟ୍ ଦରକାର । ପ୍ରଥମେ ଖଇରକୁ ପାଣିରେ ପକାଇ ଗୋଟିଏଦିନରେ ଗରମ କରିବ । ତହିଁରେ ଖଇରଗୁଡ଼ିକ ମଲେଇଯିବ । ତା ପରେ ଦୁଇ ତଳ ଜାଲ କାଢ଼ି ଦେବ ବା ଜାଲ କମ୍ କରିଦେବ ଏବଂ ସୁତାଗୁଡ଼ିକ ତହିଁରେ ବୁଡ଼ାଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖି ତା ପରେ ତହିଁରୁ ସୁତାକୁ କାଢ଼ି ଚିପୁଡ଼ି ରଖିବ । ତା ପରେ ପାଣିକୁ ଗରମ କରି ତହିଁରେ କିଛି ଭୃତ୍ତି ପକାଇ ସେହି ପାଣିକୁ ନିଆଁ ଉପରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣି ଜଳେ ରଖିବ । ସେହି ପାଣିରେ ସୁତାକୁ ବୁଡ଼ାଇ ତହିଁରେ ୧୫ ମିନିଟ୍ ରଖିବ । ତା ପରେ

ପୁଣି ସେହିପରି ବାଇଫୋସେଟ୍ ଜଳ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ତହିଁରେ ଏହି ସୂତାକୁ ବୁଡ଼ାଇ ବାହାର କରି ଚିପୁଡ଼ି ଛଇରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଏଥିରେ ସୁନ୍ଦର ଚକୋଲେଟ୍ ବା ନାସ ପରି ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ଖଇର ରଙ୍ଗ — ସେହିପରି ଖଇରଜଳରେ ବୁଡ଼ାଇବା ପର ଦୁଇଟି ବଦଳରେ ଫିଟିକରି ପାଣି ସେହିପରି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ତହିଁରେ ୧୫ ମିନିଟ୍ ବୁଡ଼ାଇ ତା ପରେ ସୋଡ଼ା ପାଣିରେ ପୁଣି ୧୫ ମିନିଟ୍ ବୁଡ଼ାଇଲେ ସୂତାର ବା ଲୁଗାର ଖଇର ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ — ଯେବେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଖଇର ଜଳରେ ବୁଡ଼ାଇ ବାପର ଖାଲି ସୋଡ଼ାପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇ ରଖିବ, ତେବେ ବାଦାମୀ (Brown) ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ଜାଲି ରଙ୍ଗ — ଯେବେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ଖଇର ପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇବା ପର ଖାଲି ଚନ୍ଦ୍ରପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇବ ତାହା ହେଲେ ଲାଲ ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ଏହା ଛଡ଼ା ଆହୁରି ମଧ୍ୟ କମଳାଗୁଣ୍ଡି ରୁ, କୁଳୁମଫଳର ମଞ୍ଜିରୁ ଓ କୋଶିଭିଲି ଫୁଲର ତେଙ୍ଗ ପ୍ରଭୃତିରୁ ସାଧାରଣତଃ ରଙ୍ଗ କରାଯାଏ ।

କମଳାଗୁଣ୍ଡି :— କମଳାଗୁଣ୍ଡି ନାମକ ଗୋଟିଏ ଗଛ ଓଡ଼ିଶାର ଅନେକ ଜଙ୍ଗଲରେ ଅଛି । ଫେବ୍ରୁଆର ଏବଂ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସରେ ଏହି ରଙ୍ଗ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ । ଏହି ଗଛର ଫଳଗୁଡ଼ିକରେ ରଙ୍ଗ ଥାଏ । ଲୋକେ ପେନ୍ଥା ପେନ୍ଥା ଫଳଗୁଡ଼ିକ ଗଛରୁ ଭାଙ୍ଗି ଆଣନ୍ତି । ତଳେ ଗୋଟିଏ ଲୁଗା ପରିଦେଇ ତହିଁ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ଜାଲିବାଲ ବାଉଁଶ ତଳେଇ ପକାଇ ଦିଅନ୍ତି । ସେହି ତଳେଇ ଉପରେ ଫଳଗୁଡ଼ିକୁ ଘଷିଲେ ଫଳରୁ ରଙ୍ଗ ଚୁନାଗୁଡ଼ିକ ଛଡ଼ିଯାଇ ତଳେଇର ଜାଲିର କଣିବାଟେ ଲୁଗା ଉପରେ ଜମା ହୁଏ । ତାପରେ ସେ ଚୁନାକୁ ଗୋଟିଏ ସରୁ ଗୁଲୁଣିରେ ତଳଇଦେଲେ ଖଦଡ଼ାଯାକ ଅଲଗା ରହିଯାଏ ଓ ଚୁନାଗୁଡ଼ିକ ଗଳି ପଡ଼େ । ଏ ଚୁନାର ନାମ କମଳାଗୁଣ୍ଡି । ୧ ମହଣ ଫଳରୁ ପ୍ରାୟ ୪ ଛଟାକ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କମଳାଗୁଣ୍ଡି ମିଳେ ।

ଏକଭାଗ କମଳାଗୁଣ୍ଡି, ତହିଁର ଗୁରୁ ଭାଗରୁ ଏକଭାଗ ବା ଚଉଠେ ଚୁନି ଏବଂ ଚୁନର ସମାନ ପରିମାଣରେ ସୋଡ଼ାକୁ ଏକତ୍ର ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ କିଆଁରେ ବସାଇବ ଏବଂ ତହିଁରେ ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ପକାଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝାଇବ । ସୂତାକୁ ବା ଲୁଗାକୁ ସେ ପାଣିରୁ ଉଠାଇ ଦେଇ ସେହି ପାଣିରେ କିଛି ସୋରିଷତେଲ ପକାଇ ଉତ୍ତମରୂପେ ଘାଣ୍ଟି ଦେବ । ତା ପରେ ପୁଣି ସେହି ଲୁଗାକୁ ବା ସୂତାକୁ କିଆଁ ଉପରେ ବସିଥିବା ପାଣିରେ ପକାଇ ଓଲଟ ପାଲଟ କରିବ । ଦଶ ମିନିଟ୍

ପରେ ଚୁଙ୍ଗୁରୁ ଓ ଖଇର ଆଣି କିଛିକ୍ଷଣ ରଖିଦେବ । ଲୁଗାବା ସୁତା ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ତାହାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ନିର୍ମଳ ପାଣିରେ ଧୋଇଦେଲେ ସେ ସୁତା ବା ଲୁଗା ନାରଙ୍ଗି (Orange) ରଙ୍ଗ ହେବ ।

କମଳାଗୁଣ୍ଡି ଏବଂ ଉପବେଦ୍ଧା ଭାଗ ଅପେକ୍ଷା ଅଳ୍ପ ଚୁନ ଓ ସୋଡ଼ା ଏକାଠି ମିଶାଇ ଗରମ କରି ତହିଁରେ ସୁତା ବା ଲୁଗାକୁ ସିଝାଇଲେ ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ଏଥିରେ କିଛି ଶାଗୁଆ ବା ଗ୍ରୀନ୍ (Green) ରଙ୍ଗ ପକାଇଦେଲେ ତାହା ଶୁଆପକ୍ଷିଆ ରଙ୍ଗ ହୋଇଯିବ ।

କୁକୁମ

କୁକୁମ ମଧ୍ୟ ଗୋଟିଏ ଗଛ । ତହିଁର ଫଳରୁ ରଙ୍ଗ ବାହାରେ । ଏହାର ଫଳ ଅପ୍ରେଲ ଓ ମେ ମାସରେ ପାକଳ ହୁଏ । ଏହାର ମଞ୍ଜି ସ୍ୱଚ୍ଛଦ୍ଧ କରି ତହିଁରୁ ରଙ୍ଗ କରାଯାଏ । ଦୁଇ ଭାଗ କୁକୁମ ମଞ୍ଜି ଏବଂ ଏକ ଭାଗ ହଳଦିଆ ଏକାଠି ବାଟି ତାହାକୁ ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ତହିଁରେ ସୁତା ବା ଲୁଗାକୁ ପକାଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସିଝାଇଲେ ବସନ୍ତ ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ଗଙ୍ଗାଶିଉଳି ଫୁଲ—ଗଙ୍ଗାଶିଉଳି ଫୁଲର ଡେମ୍ଫକୁ ଅଳ୍ପ ଚୁନ ଏବଂ ସୋଡ଼ା ମିଶାଇ ପାଣିରେ ସିଝାଇଲେ ତହିଁରୁ ଗାଢ଼ ନାରଙ୍ଗି (Orange) ରଙ୍ଗ ହେବ ଏବଂ କହିରେ ସୁତା ବା ଲୁଗାକୁ ବୁଢ଼ାଇ ସିଝାଇଲେ ଗାଢ଼ ନାରଙ୍ଗି ରଙ୍ଗ ହେବ ।

ପଲ୍ଲବ ଫୁଲରୁ ମଧ୍ୟ ସେହିପରି ସୁନ୍ଦର ରଙ୍ଗ କରାଯାଇ ପାରେ । ମାତ୍ର ଏ ଫୁଲର ରଙ୍ଗ ପକ୍କା ନୁହେଁ । ସୁତା ବା ଲୁଗା ରଙ୍ଗ କଲ ପରେ ପୁରୁଷାବୃତ୍ତିମତେ ବାଇକୋମେଟ୍ ବା ଫିଟିକରିର ପାଣି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରି ତହିଁରେ କିଛିକ୍ଷଣ ସିଝାଇଲେ ରଙ୍ଗ କେତେକ ପରିମାଣରେ ପକ୍କା ହୁଏ ।



ଅଳତାପତ୍ର

ଅଳତାପତ୍ର ଓଡ଼ିଶାରେ ସବୁ ଅଞ୍ଚଳରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ସ୍ୱୀଲେକମାନେ ସମସ୍ତେ ଗୋଡ଼ରେ ଅଳତା ପିନ୍ଧନ୍ତି । ଅଳତା ପିନ୍ଧାଇବା ଗ୍ରାମର ଭଣ୍ଡାରୁଣୀମାନଙ୍କର କାର୍ଯ୍ୟ । ସେମାନେ ସମସ୍ତେ ଅଳତାପତ୍ର ରଖନ୍ତି । ଓଡ଼ିଶା ମଧ୍ୟରେ ଅଳତାପତ୍ର କେବଳ କଟକ ଜିଲ୍ଲାର ଟାଙ୍ଗିରେ ତିଆରି ହୁଏ । ଅନ୍ୟ କୌଣସିଠାରେ ଏହା ତିଆରି ହୁଏ ନାହିଁ । ବଙ୍ଗଳାର ମେଦିନୀପୁର ଜିଲ୍ଲାର ଗୋଟିଏ ଗ୍ରାମରେ ମଧ୍ୟ କିଛି ଅଳତାପତ୍ର ତିଆରି ହୁଏ । ଏହା ଛଡ଼ା ନିକଟବର୍ତ୍ତୀ ପ୍ରଦେଶରେ ମଧ୍ୟ ଅଳତା-ପତ୍ର ଆଉ କୌଣସିଠାରେ ହେଉଥିବାର ଜଣାଯାଉ ନାହିଁ ।

ଟାଙ୍ଗି ଗ୍ରାମରେ ୧୮୧୫ ଟି ପରିବାର ଅଛନ୍ତି । ସେମାନେ ପାତ୍ର ବୋଲନ୍ତି । ସେମାନେ ପୁରୁଷାନୁକ୍ରମେ ଏହି ଅଳତାପତ୍ର କାର୍ଯ୍ୟ କରି ଆସୁଥିଲେ । ବର୍ତ୍ତମାନ ତରଳ ଅଳତା ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ କେତେକ ରଙ୍ଗ ବାହାରୀରୁ ପୁର୍ବେ ଯେତେ ଅଳତାପତ୍ର ବନ୍ଦି ହେଉଥିଲା, ତାହାର ପରିମାଣ କମି ଯାଇଅଛି । ଏହି ୧୮୧୫ ଘର ମଧ୍ୟରୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ୪୫ ଘର ବରାବର ଅଳତାପତ୍ର ତିଆରି କରନ୍ତି । ଅନ୍ୟମାନେ ସମୟ ସମୟରେ ତିଆରି କରନ୍ତି । ଏହିଠାରୁ କଟକ, ପୁରୀ ଓ ବାଲେଶ୍ୱର ସହରମାନଙ୍କୁ ଅଳତାପତ୍ର ଯାଏ, ପୁଣି ସେଠାରୁ ଭଲ ଭଲ ଗଡ଼ଜାତ ଓ ମଫସଲର ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଗ୍ରାମମାନଙ୍କୁ ଯାଏ । କେତେକ ଅଳତାପତ୍ର ଏହିଠାରୁ କଲିକତା ମଧ୍ୟ ଗୁଲ୍ଲଣ ହୁଏ ।

ନିର୍ମାଣ ପ୍ରଣାଳୀ—ଶିମିଳତୁଳା ଏବଂ ବିର ଚୂନା ଏହାର ପ୍ରଧାନ ଉପାଦାନ । ବିରକୁ ପେଷି ଚୂନା କରି ରଖିବ । ଶିମୁଳ ତୁଳାକୁ ଉତ୍ତମରୂପେ ଶୁଖାଇ ତାହାକୁ ଭଣି ପକାଇବ । ଗୋଟିଏ ଚଟକା ବୁଣ୍ଡରେ ପାଣି ଦେଇ ତହିଁରେ ବିର ଚୂନା ପକାଇ ପାଣିଆ କରି ଗୋଳାଇବ । ଆଉ ଗୋଟିଏ ହାଣ୍ଡି ଭରୁଡ଼ାର ତାହା ଉପରେ ଶିମୁଳତୁଳା ପକାଇ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଏହି ବିରଚୂନା ପାଣି ଛଟି ଦେଇ ଚେକା ଚେକା କରି ସେହି ହାଣ୍ଡି ର ପଛ ପାଖରେ ହାତ ଘଷି ଘଷି ତାରିଦେବ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ପଟି ହୋଇଗଲେ ତାକୁ ଉଠାଇ ଆକ ଆକ କରି ସଜାଡ଼ି ରଖିବ । ସାଧାରଣତଃ ଗୋଟିଏ ଆକରେ ୧୦୦ ଲେଖାଏଁ ପଟି ରଖାଯାଏ । ଏହିପରି ଯେତେ ଆକ କରି ପାରିବ ସେଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ହାଣ୍ଡିରେ ବା ହଣ୍ଡା ମଧ୍ୟରେ କାଠି ବା ବୁଟା ଦେଇ ଅଥାର ସଜାଡ଼ି ସେହି ଅଥାରରେ ପିଠା ସଜାଡ଼ିଲା ପରି ଏହି ପଟିର ଆକଗୁଡ଼ିକ ସଜାଡ଼ି ରଖିବ ଏବଂ ତାହାର ମୁହଁରେ ଗୋଟିଏ ପଲ୍ଲମ ଘୋଡ଼ାଇ ଦେଇ ବନ୍ଦ କରି ଦେବ । ହାଣ୍ଡି ବା ହଣ୍ଡାକୁ ଚୁଲ୍ଲୀରେ ବସାଇ ୩/୪ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନିଆଁ ଜାଳି ତାକୁ ସିକି କରିବ । ସିକି ହୋଇଗଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ କାଢ଼ିନେଇ ପଟିଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ପିଟାଇବା ବେଳେ

ସାବଧାନର ସହିତ ଫିଟାଇ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବ । ଏକପାଆ ବିଭରୁନାରେ ପ୍ରାୟ ୩୦୦ ଗୋଟି ପଟି ହୋଇ ପାରିବ ।

ଲଘୁ ପାଣିରେ ଘଷି ତାହାର ରଙ୍ଗ ପାଣିଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରିବ । ସେହି ପାଣିକୁ ନିଆଁରେ ବସାଇ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ପରିମାଣରେ ଗାଢ଼ କରିବ । ପଟିଗୁଡ଼ିକ ଶୁଖିଗଲେ ସେହି ରଙ୍ଗ ପାଣିରେ ପଟିଗୁଡ଼ିକ ଥାକ ଥାକ କରି କିଛି ସମୟ ବୁଡ଼ାଇ ରଖିବ ଏବଂ ତାହାରେ ତାହାକୁ କାଢ଼ି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଦେବ । ଏହିପରି ୨୩ ଥର ରଙ୍ଗ ପାଣି କରି ବୁଡ଼ାଇଲେ ତହିଁର ରଙ୍ଗ ଗାଢ଼ ହୋଇଯିବ । ପ୍ରତିଥର ରଙ୍ଗରେ ବୁଡ଼ାଇ ଖରାରେ ଶୁଖାଉଥିବ । ଶୁଖିଗଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଥାକ ଥାକ କରି ବାନ୍ଧି ରଖିବ ।

ଟାଙ୍ଗିରେ ଜଣେ ଜଣେ ସ୍ତ୍ରୀଲୋକ ଦିନକୁ ଏହିପରି ଚକତି ୩୦୦ ଖଣ୍ଡ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କରି ପାରନ୍ତି । ସେମାନେ ସାଧାରଣତଃ ୧୦୦ ଖଣ୍ଡ ପଟିକୁ ୨ ପଇସା ହିସାବରେ ମଜୁରୀ ପାଆନ୍ତି । ଏହି ଚକତିଗୁଡ଼ିକ ରଙ୍ଗରେ ବୁଡ଼ି ନ ଥିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତାହାକୁ ସାଧାରଣତଃ ଶୁକଳ କହନ୍ତି । ୩୦୦ ଚକତିରେ ଗୋଟିଏ ଲେଖାଏଁ ବିଡ଼ା ବକ୍ସା ହୁଏ । ପୁରୀ ଏହିପରି ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ବିଡ଼ା ୪ ଟଙ୍କାରୁ ୪୫ ଟଙ୍କାରେ ବିକ୍ରୟ ହେଉଥିଲା । ବର୍ତ୍ତମାନ ଏହାର ମୂଲ୍ୟ କମିଯାଇ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ବିଡ଼ା ୧୦ ଅଣାରୁ ୧୨ ଅଣାରେ ବିକ୍ରୟ ହେଉଅଛି ।

ଲେଥ ଏବଂ ହଳଦିଗୁଣ୍ଡି ଚୁରି ଲଘର ରଙ୍ଗପାଣିରେ ମିଶାଇଲେ ରଙ୍ଗ ଆହୁରି ଭଲ ହୁଏ ।

